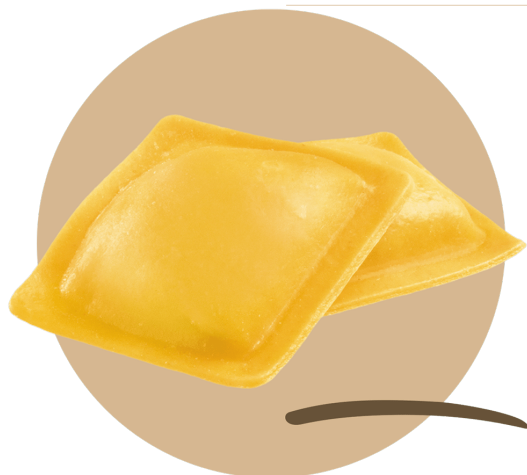




C35



Raviolacci mit Seebarsch und Zitrusfruchtaroma

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Seebarsch 66%, Kartoffelpüree, Extra Vergine Olivenöl, Zitrusfruchtsaft (Orange, Zitrone) Zitrusfruchtzesten (Orange, Zitrone), Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 197 – Energie kJ 831 – Eiweiss g 10,5 – Kohlenhydrate g 24,9 davon Zucker g 1,6 – Fett g 5,8 davon gesättigte Fettsäuren g 1,2 – Ballaststoffe g 1,8 – Salz g 0,50



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



130g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C



Datenblatt



+/- 18.3g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

56

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG