



## Raviolacci mit Geschmortemfleisch

MIN

4-5'

KOCHEN ZEIT

kg

3kg ?

PRO KARTON

pz

140g

PORTION

monat

18

MONAT BEI -18°C

### Datenblatt

pz

+/- 18.3g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONS AUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

%

56

PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Fleisch 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Spinat, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

### Die Füllung

Erinnerungen an die Alm und ein intensiver Duft nach Unterholz, ein knisterndes Feuer und der Wunsch nach intensiven Aromen sind die Noten, die unsere Inspiration für diese neuen Raviolacci mit geschmortem Fleisch waren. Frische Eierteignudeln gefüllt mit aromatischem Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch, mit Gemüse und Parmigiano Reggiano Käse geschmort, ganz nach der norditalienischen Küchentradition.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 233 – Energie kJ 983 – Eiweiss g 13,9 – Kohlenhydrate g 30,2 davon Zucker g 1,9 – Fett g 5,9 davon gesättigte Fettsäuren g 2,9 – Ballaststoffe g 1,9 – Salz g 1,03

