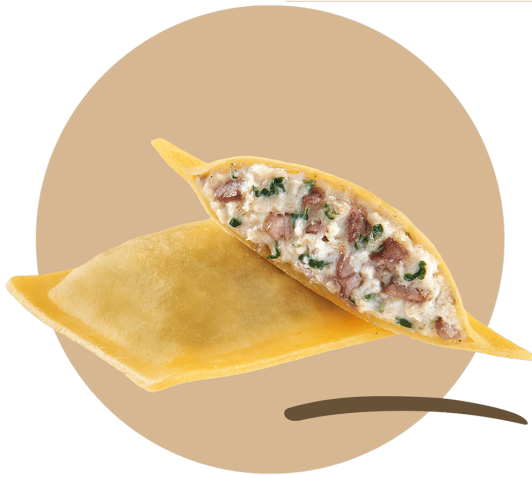




A19



Raviolacci mit Geschmortemfleisch



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



140g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

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.

Datenblatt



+/- 18.3g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

56

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

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



ALTA TRADIZIONE