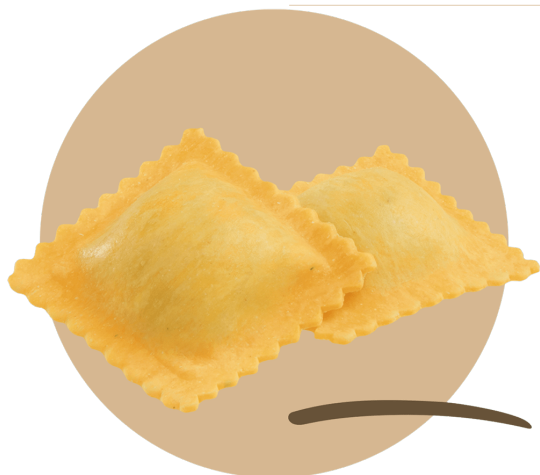




B23



## Ravioli Sardi



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



140g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengriess, Weichweizenmehl Typ "00", Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Ricotta, Schafsrìcotta 32%, Spinat 9%, Paniermehl, Salz, Petersilie, Muskatnuss.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 219 – Energie kJ 923 – Eiweiss g 10,2 – Kohlenhydrate g 30,6 davon Zucker g 2,5 – Fett g 5,7 davon gesättigte Fettsäuren g 3,7 – Ballaststoffe g 2,3 – Natrium g 0,31 – Mineralien g 1,7 – Salz g 0,78

### Datenblatt



17,5g

FÜR STÜCKE

%

25

PORTIONS-AUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

%

57

PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE