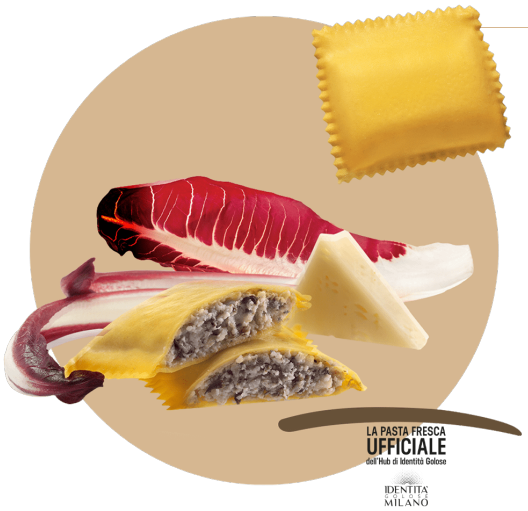
K111



Ravioloni mit Asiago DOP Käse und Radicchio Rosso di Treviso IGP

5' KOCHEN ZEIT	2kg PRO KARTON
150g PORTION	24 MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Asiago DOP Käse 29%, geschmorter Radicchio Rosso aus Treviso IGP 18,5%, Ricotta, Paniermehl, Salz, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 227 – Energie kJ 950 – Eiweiss g 11,4 – Kohlenhydrate g 22,7 davon Zucker g 1,4 – Fett g 9,5 davon gesättigte Fettsäuren g 6,4 – Ballaststoffe g 2,3 – Salz g 1,02

Datenblatt

da 38 a 46 g FÜR STÜCKE	da 65 a 75 mm LÄNGE EINES STÜCKS
da 78 a 88 mm HÖHE EINES STÜCKS	15 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
33 ANTEIL VON NUDELN	67 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 5 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK