K127

Raviolotti mit gepökelter Kabeljau

4-5' KOCHEN ZEIT	2kg e PRO KARTON
110g PORTION	18 MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Gepökelter Kabeljau 69%, pasteurisierte Frischvollmilch, weisses Maismehl, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 173 – Energie kJ 732 – Eiweiss g 14,4 – Kohlenhydrate g 22,2 davon Zucker g 1,5 – Fett g 3,0 davon gesättigte Fettsäuren g 0,76 – Ballaststoffe g 1,1 – Salz g 1,2

Datenblatt

da 18 a 23 g FÜR STÜCKE	da 48 a 52 mm LÄNGE EINES STÜCKS
da 65 a 75 mm HÖHE EINES STÜCKS	18 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
38 ANTEIL VON NUDELN	62 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK