



## Tortellacci mit Wildschwein

MIN

4-5'

KOCHEN ZEIT

kg

3kg ?

PRO KARTON

PZ

125g

PORTION

monat

18

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Geschmortes Wildschweinfleisch 82% (Wildschweinfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Wein, Zwiebel, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren Salz, Pfeffer), Semmelbrösel, Kartoffeln, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 979 – Energie kcal 232 – Fett g 4,1 davon gesättigte Fettsäuren g 1,2 – Kohlenhydrate g 28,4 davon Zucker g 1,4 – Ballaststoffe g 5,5- Eiweiß g 17,7 – Salz g 1,15

### Datenblatt

PZ

+/- 15g

FÜR STÜCKE

%

25

PORTIONSÄUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

%

49

PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG