



A15



## Tortellacci mit Wildschwein

### 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

4-5'  
MIN  
KOCHEN ZEIT

3kg ?  
PRO KARTON

125g  
PORTION

18  
MONAT BEI -18°C

### Datenblatt

+/- 15g  
FÜR STÜCKE

25  
PORTIONSAUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

49  
PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE