



A14



Tortellacci rustici mit Rehfleischfüllung



6-7'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



125g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Buchweizenvollmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Geschmortes Rehfleisch 82% (Rehfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren, Pfeffer), Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP).

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 890 – Energie kcal 211 – Fett g 4,1
davon gesättigte Fettsäuren g 1,8 – Kohlenhydrate g 26,2
davon Zucker g 1,7 – Ballaststoffe g 4,7 – Eiweiss g 15,1 – Salz g 1,34

Datenblatt



+/- 15g

FÜR STÜCKE



35

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

48

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

ALTA TRADIZIONE