



● C32



## Raviolacci mit Artischocken



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, natürliches Artischockenaroma, Wasser.

### Füllungszutaten

Ricotta, Artischocken 30%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 192 – Energie kj 809 – Eiweiss g 8,7 – Kohlenhydrate g 28,1 davon Zucker g 2,0 – Fett g 4,6 davon gesättigte Fettsäuren g 3,0 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 0,83

### Datenblatt



+/- 18,3g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONS-AUSBEUTE NACH  
DEM GAREN

%

56

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE