



● C42



## Raviolacci mit Steinpilzen



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, Vollkorn-Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Ricotta, gemischte Pilze 21% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Steinpilze 8%, Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 172 – Energie kj 723 – Eiweiss g 8,0 – Kohlenhydrate g 22,8 davon Zucker g 1,8 – Fett g 4,6 davon gesättigte Fettsäuren g 2,9 – Ballaststoffe g 3,6 – Salz g 0,88

### Datenblatt



+/- 18,3g

FÜR STÜCKE



20

PORTIONSausBEUTE NACH DEM GAREN



56

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE