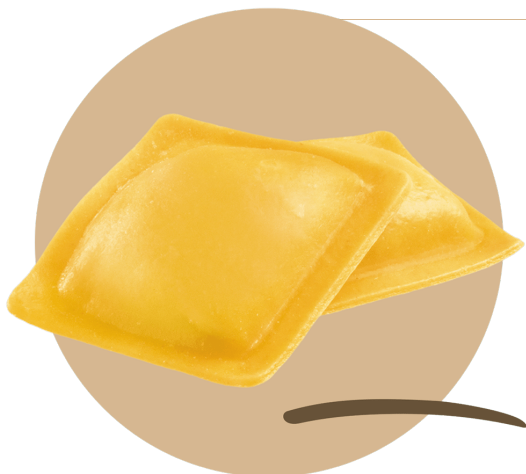




C35



Raviolacci mit Seebarsch und Zitrusfruchtaroma



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg €

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Seebarsch 66%, Kartoffelpüree, Extra Vergine Olivenöl, Zitrusfruchtsaft (Orange, Zitrone) Zitrusfruchtzesten (Orange, Zitrone), Schnittlauch, Knoblauch, Pfeffer, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 197 - Energie kj 831 - Eiweiss g 10,5 - Kohlenhydrate g 24,9 davon Zucker g 1,6 - Fett g 5,8 davon gesättigte Fettsäuren g 1,2 - Ballaststoffe g 1,8 - Salz g 0,50

Datenblatt



+/- 18.3g

FÜR STÜCKE



20

PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN



56

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE