



● A19



Raviolacci mit Geschmortemfleisch



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Fleisch 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Spinat, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

Die Füllung

Erinnerungen an die Alm und ein intensiver Duft nach Unterholz, ein knisterndes Feuer und der Wunsch nach intensiven Aromen sind die Noten, die unsere Inspiration für diese neuen Raviolacci mit geschmortem Fleisch waren. Frische Eierteignudeln gefüllt mit aromatischem Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch, mit Gemüse und Parmigiano Reggiano Käse geschmort, ganz nach der norditalienischen Küchentradition.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 233 – Energie kJ 983 – Eiweiss g 13,9 – Kohlenhydrate g 30,2 davon Zucker g 1,9 – Fett g 5,9 davon gesättigte Fettsäuren g 2,9 – Ballaststoffe g 1,9 – Salz g 1,03

Datenblatt



+/- 18.3g

FÜR STÜCKE



20

PORTIONS-AUSBEUTE NACH
DEM GAREN



56

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE