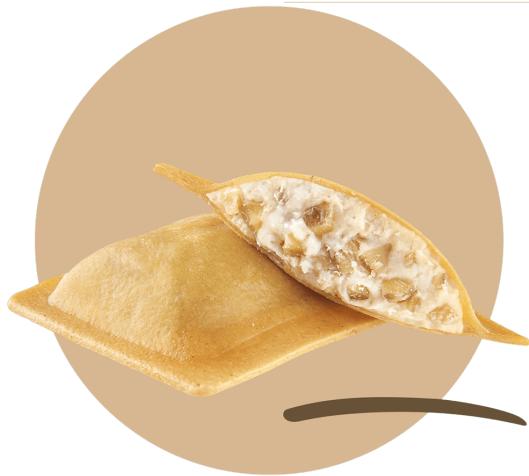




C33



Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Kastanienmehl 14%, Wasser.

Füllungszutaten

Gekochte Kastanien 45% (getrocknete Kastanien, Lorbeer, Wasser), Ricotta, Parmigiano Reggiano, Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Käse, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 200 – Energie kJ 843 – Eiweiss g 9,0 – Kohlenhydrate g 27,3 davon Zucker g 5,3 – Fett g 5,4 davon gesättigte Fettsäuren g 3,6 – Ballaststoffe g 3,3 – Salz g 0,45

Raviolacci mit Kastanien

MIN

4-5'

KOCHEN ZEIT

KARTON

3kg ?

PRO KARTON

MAX

140g

PORTION

MONAT

18

MONAT BEI -18°C

Datenblatt

1PZ

+/- 18,3g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONSÄUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

56

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

ALTA TRADIZIONE