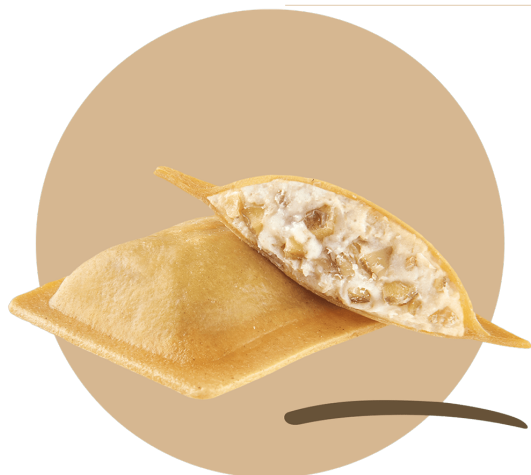




C33



## Raviolacci mit Kastanien



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



140g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

### 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

### Datenblatt



+/- 18,3g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONS-AUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

%

56

PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE