



C33



Raviolacci mit Kastanien



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

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

PORTIONSausBEUTE NACH DEM GAREN



56

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

