



● C34



# Ravioli mit borretsch

 <b>2-3'</b> KOCHEN ZEIT	 <b>3kg €</b> PRO KARTON
 <b>120g</b> PORTION	 <b>18</b> MONAT BEI -18°C

## Pastazutaten

Hartweizengriess, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

## Füllungszutaten


Ricotta, Borretsch 22%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Majoran, Semmelbrösel, Salbei, Salz.

Kann enthalten: **Gluten, Soja.**

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 891 – Energie 211 – Fette g 3,8 davon gesättigte Fettsäuren g 2,4 – Kohlenhydrate g 33,5 davon Zucker g 3,0 – Fett g 2,2 Ballaststoffe g 9,6 – Salz g 0,50

## Datenblatt

 <b>+/- 7,6g</b> FÜR STÜCKE	<b>%</b>  <b>20</b> PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN
<b>%</b>  <b>56</b> PROZENTSATZ DER FÜLLUNG	



ALTA TRADIZIONE