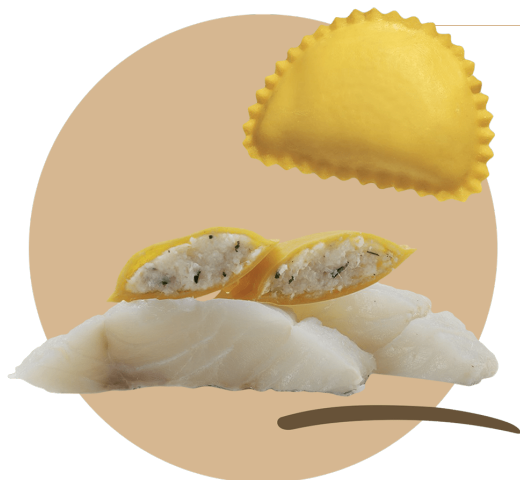




K127

Raviolotti mit gepökelter Kabeljau



4-5'

KOCHEN ZEIT



2kg e

PRO KARTON



110g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Gepökelter Kabeljau 69%, pasteurisierte Frischvollmilch, weisses Maismehl, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 173 - Energie kj 732 - Eiweiss g 14,4 - Kohlenhydrate g 22,2 davon Zucker g 1,5 - Fett g 3,0 davon gesättigte Fettsäuren g 0,76 - Ballaststoffe g 1,1 - Salz g 1,2

Datenblatt



da 18 a 23 g

FÜR STÜCKE



da 48 a 52 mm

LÄNGE EINES STÜCKS



da 65 a 75 mm

HÖHE EINES STÜCKS



18

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



38

ANTEIL VON NUDELN



62

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK

