



K112

Raviolotti mit Polenta und Montasio GU Käse



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del P.A. di Identità Colored
IDENTITÀ
MILANO

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Polenta 74% (Wasser, Maismehl, Salz), Montasio DOP Käse 25%, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 832 – Energie kcal 199 – Fett g 6,8 davon gesättigte Fettsäuren g 4,6 – Kohlenhydrate g 23,6 davon Zucker g 1,9 – Ballaststoffe g 2,7 – Eiweiss g 9,4 – Salz g 0,97

Zubereitung

Minutos de cocción en agua hirviendo: 4-5 min

4-5' KOCHEN ZEIT	2kg e PRO KARTON
130g PORTION	18 MONAT BEI -18°C

Datenblatt

da 18 a 23 g FÜR STÜCKE	da 49 a 51 mm LÄNGE EINES STÜCKS
da 65 a 75 mm HÖHE EINES STÜCKS	% 15 PORTIONS AUSBEUTE NACH DEM GAREN
% 38 ANTEIL VON NUDELN	% 62 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 8 PLATTEN ZU JE 12 STÜCK

