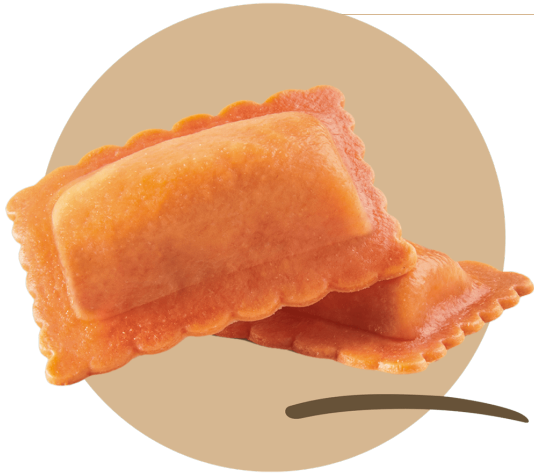




● C27



# Rettangoli mit Lachs und Dill



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



110g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

## Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, dehydrierte Tomaten, Saft aus getrockneter roter Bete.

## Füllungszutaten

Ricotta, Lachs 14%, Mascarpone, Räucherlachs 8%, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Salz, Dill, Schalotte, Pfeffer.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 216 – Energie kj 909 – Eiweiss g 10,2 – Kohlenhydrate g 29,4 davon Zucker g 2,7 – Fett g 6,0 davon gesättigte Fettsäuren g 3,5 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 0,60

## Datenblatt



+/- 11.1g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN

%

54

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE