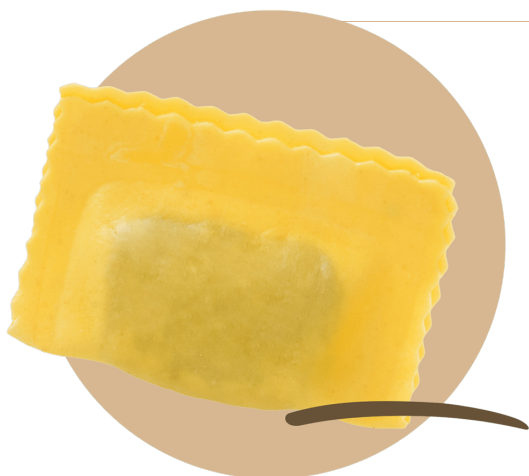




● A15



Tortellacci mit Wildschwein



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Geschmortes Wildschweinfleisch 82% (Wildschweinfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Wein, Zwiebel, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren Salz, Pfeffer), Semmelbrösel, Kartoffeln, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 979 – Energie kcal 232 – Fett g 4,1 davon gesättigte Fettsäuren g 1,2 – Kohlenhydrate g 28,4 davon Zucker g 1,4 – Ballaststoffe g 5,5- Eiweiss g 17,7 – Salz g 1,15

Datenblatt



+/- 15g

FÜR STÜCKE



25

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



49

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

