



● A14



Tortellacci rustici mit Rehfleischfüllung



6-7'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Buchweizenvollmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Geschmortes Rehfleisch 82% (Rehfleisch, Tomatenfruchtfleisch, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Knoblauch, Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren, Pfeffer), Semmelbrösel, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP).

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 890 – Energie kcal 211 – Fett g 4,1 davon gesättigte Fettsäuren g 1,8 – Kohlenhydrate g 26,2 davon Zucker g 1,7 – Ballaststoffe g 4,7 – Eiweiss g 15,1 – Salz g 1,34

Datenblatt



+/- 15g

FÜR STÜCKE



35

PORTIONS AUSBEUTE NACH DEM GAREN



48

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE