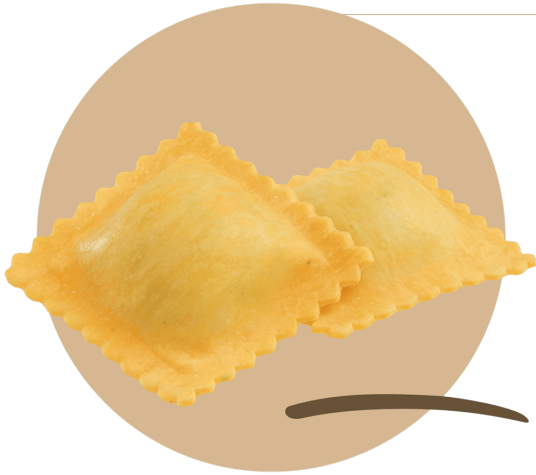




● C05



## Tortellacci toscani (mit Käse)



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, wEier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Casatella Käse, Ricotta, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung DOP, Semmelbrösel, Petersilie, Salz, Knoblauch.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 923 – Energie kcal 219 – Fett g 5,7 davon gesättigte Fettsäuren g 3,7 – Kohlenhydrate g 30,6 davon Zucker g 2,5 – Ballaststoffe g 2,3 – Eiweiss g 10,2 – Salz g 0,78

### Datenblatt



+/- 17,5g

FÜR STÜCKE

%

25

PORTIONSausBEUTE NACH  
DEM GAREN

%

57

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE