



● C16



## Tortelli mit rotem radicchio



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Ricotta, roter Radicchio 22%, Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 785 – Energie kcal 186 – Fett g 4,6 davon gesättigte Fettsäuren g 3,2 – Kohlenhydrate g 25,6 davon Zucker g 1,8 – Ballaststoffe g 2,0 – Eiweiss g 9,6 – Salz g 0,78

### Datenblatt



+/- 17,5g

FÜR STÜCKE

%

25

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN

%

57

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE