



# RAVIOLONI RICOTTA



## RAVIOLONI RICOTTA

Crémiger Ricotta und ausgewählte Gewürze verschmelzen auf der Zunge zu einem mediterranen Feuerwerk.

### Grobzutaten

Ricotta, Emmentaler, Gruyère und Gewürze.



ca. 20 g / Ravioloni, viereckig, weiss

Schale à 1.5 kg



Kochzeit

6–8 Minuten

Artikelnummer 1000669

## RAVIOLONI RICOTTA

*Un feu d'artifice méditerranéen, une combinaison de ricotta crémeuse et de différentes épices.*

### Ingrédients principaux

*Ricotta, emmental, gruyère et épices.*



env. 20 g / Ravioloni, rectangulaire, blanc

Barquette de 1.5 kg



Temps de cuisson

6–8 minutes

No. d'article 1000669

