




WALLISER KÄSE RAVIOLI


Würziger Walliser Käse, Mascarpone und Ricotta umhüllt von einem hauchdünnen Pastateig lassen das Herz eines jeden Pasta-Liebhabers höher schlagen.

Grobzutaten

Walliser Käse, Mascarpone, Ricotta, Weisswein, Gewürze und Knoblauch.

 ca. 14 g / Ravioli, viereckig, weiss

Schale à 1.5 kg

 Kochzeit
6–8 Minuten


Artikelnummer 1004111

RAVIOLI AU FROMAGE VALAISAN


Les amateurs de pâtes seront servis avec un fromage valaisan parfumé, accompagné de mascarpone et de ricotta, enrobé d'une pâte extrafine – quel délice.

Ingrédients principaux

Fromage valaisan, mascarpone, ricotta, vin blanc, épices et ail.

 env. 14 g / Ravioli, carré, blanc

Barquette de 1.5 kg

 Temps de cuisson
6–8 minutes

No. d'article 1004111