



Bio gekochter Schinken aufgeschnitten,
100g



Artikelnummer 50964	GTIN-Stück  8 020819 009645	GTIN-Verpackung 98020819009648	eco-ID 125625	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

PrimaVera Pedrazzoli



Qualität

C.C.P.B., EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, CCPB (Cosmos Organic)

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Zutaten

italienisches Schweineschinken*, Meersalz, Rohrzucker*,
Gewürzsudkonzentrat*, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
Konservierungsmittel, Natriumnitrit. *Bio Produkt

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt
ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang



Allgemeines

<http://www.maialibio.it/de/>

Besonderheiten

ohne Milcherzeugnisse, ohne Zusatz von Polyphosphaten, ohne Gluten



Bio gekochter Schinken aufgeschnitten,
100g



Artikelnummer 50964	GTIN-Stück  8 020819 009645	GTIN-Verpackung 98020819009648	eco-ID 125625	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Ravioli al prosciutto cotto PrimaVera
Geräucherte Kartoffeln und Ricotta

Frische Pasta mit Eiern: 400gr – frischer Ricotta
Käse: 100gr – gekochter Schinken: 250gr –
geräucherte (oder gekochte) Kartoffeln: 100gr –
Parmesan: 100gr – Salz: 5gr – Pfeffer: 2gr – Butter:
100gr – Thymian: 10gr – Rauchsatz: 5gr

Anleitung:

Die frische Pasta mit Mehl und Eiern zubereiten.
Die Masse ruhen lassen.

Die Kartoffeln kochen und mit Rauchsatz
abschmecken. Den gekochten Schinken,
Parmesan und Kartoffeln mit einem Rührgerät
mischen, eine weiche Masse formen und den
Ricotta Käse sowie Salz und Pfeffer hinzugeben.
Mit einer Nudelmaschine den Pastateig
ausrollen, in Quadrate mit 4cm Seitenlänge
schneiden, sie mit der Füllung füllen und zu
Ravioli falten.

Anschließend die Ravioli in Salzwasser kochen
und mit üssiger Thymian Butter servieren.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Weinbegleitung: gut strukturierte Roséweine, wie Alezio von Apulia oder junge Rotweine, wie Grignolino D'Asti oder Monferrato Casalese von Piemont.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl lagern

Allergiehinweise

enthalten: Schwein



Bio gekochter Schinken aufgeschnitten,
100g



Artikelnummer 50964	GTIN-Stück  8 020819 009645	GTIN-Verpackung 98020819009648	eco-ID 125625	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Salzart..... Meersalz
 Haltbarmachung..... Schutzatmosphäre
 Fleischart..... Schwein
 Nitritpökelsalz..... ja

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-009
 Welcher Standard wird erfüllt..... C.C.P.B.
 Weitere Qualitätskriterien und Labels..... CCPB (Cosmos Organic)

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Mit Nitritpökelsalz , unter Schutzatmosphäre verpackt
 Rechtlicher Hinweis Ergänzung..... Bio gekochter Schinken
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Prosciutto cotto
 Inverkehrbringer..... Salumificio Pedrazzoli SPA, Via San Giovanni 16A, I-46020 San giovanni del Dosso

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 494 kJ / 117 kcal
 Fett..... 3,80 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 0,9 g
 Kohlenhydrate..... 0 g
 davon Zucker..... 0 g
 Eiweiß..... 20 g
 Salz..... 1,8 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Schale
 Verpackungsmaterial..... PE, PET

Preise und Konditionen

Pfand..... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... schmackhaft
 Geruch..... fein



Bio gekochter Schinken aufgeschnitten,
100g



Artikelnummer 50964	GTIN-Stück  8 020819 009645	GTIN-Verpackung 98020819009648	eco-ID 125625	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---



Bio gekochter Schinken
Nationale hohe Qualität,
4,5kg
50946