

Raviole de homard Ravioli van kreeft



Description

Raviole à pâte très fine d'environ 20 g avec du homard en son centre. La raviole est à cuire sans décongeler dans de l'eau bouillante pendant 4 à 8 minutes environ. A déguster avec un accompagnement.

Beschrijving

Zeer fijne ravioli van ongeveer 20 g met kreeft in het midden. De ravioli moet worden gekookt zonder te ontdooien in kokend water gedurende ongeveer 4 tot 8 minuten. Te genieten met een begeleiding.

Code: RG0101

Emballage operculé de 12 pc - Luchtdichte verpakking van 12 st

DLC-THT: 180 jours - 180 dagen