



NOS RAVIOLES

CRUSTACÉS

Homard et petits légumes
Homard, petits légumes et encre de seiche
Langouste
King crabe
Saint-Jacques
Scampi, curry vert et lait de coco

POISSONS

Brandade de cabillaud
Lotte et curry rouge
Sole et crevettes grises
Turbot et asperges vertes
Truite «Reine de l'Ambève»
Saumon et aneth

LÉGUMES

Cèpes
Caviar d'aubergine
Ricotta et épinard en branches
Asperges vertes
Potiron et truffe

VEGAN

Légumes du soleil
Saveurs indiennes
Saveurs sahariennes

VIANDES

Foie gras et cèpes
Ris de veau façon «forestière»
Tartufata
Salsiccia
Chorizo
Pulled pork

GIBIERS

Faisan et morilles
Perdreau et graines de sésame torréfiées
Caille et girolles

INÉDITES

Chocolat
Ricotta et citron
Fromage de chèvre et tomates séchées

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Produit surgelé

Poids:

36 gr (20 gr de farce
pour 16 gr de pâte)

Format:

rond (8 cm) ou carré

Pâte:

100 % semoule de blé dur

Cuisson:

4 min eau bouillante salée
(directement du congélateur)

Emballage:

barquette operculée
de 30 pièces (± 1,1kg)



ONZE RAVIOLI

SCHAALDIEREN

Kreeft en groenten
Kreeft en groenten (inkvis pasta)
Langoest
King krab
Sint Jacobs
Scampi, groene curry kokosmelk

VISSEN

Brandade van kabeljauw
Zeeduivel en rode curry
Tong en grijze garnalen
Tarbot en groene asperges
«Ardennen» forel
Zalm en dille

GROENTEN

Eekhoortjesbrood
Aubergines kaviaar
Ricotta en spinazietakjes
Groene asperges
Pompoen en truffel

VEGAN

Zonnige groenten
Indiase smaken
Sahara smaken

VLEES

Eendelever en eekhoortjesbrood
Kalfzwezerik «forestiere»
Tartufata
Salsiccia
Chorizo
Pulled pork

WILDEN

Fazant en morilles
Patrijs en geroosterde sesamzaatjes
Kwartel en girolles

ORIGINELEN

Chocolade
Ricotta en citroen
Geitekaas en gedroogde tomaten

TECHNISCHE KENMERKEN

Diepvries produkt

Gewicht:

36 gr (20 gr vulling
en 16 gr pasta)

Formaat:

rond (8cm) of vierkant

Pasta:

100% griesmeel van harde tarwe

Bereiding:

4 minuten gekookt in kokend
gezouten water (rechtstreeks
uit de vriezer)

Verpakking:

doos van 30 stuks (± 1,1 kg)