

Dessomville



Onze exclusieve diepvriesravioli

Vakmanschap gecombineerd met de fijnste ingrediënten

Bereidingstips voor een subliem resultaat:

- Kook de diepgevroren ravioli 3 à 4' 'in gezouten water
- Bak ze krokant op de grill voor extra textuur
- Serveer met een bijpassende saus voor een culinaire ervaring

Nos raviolis surgelés exclusifs

Un savoir-faire artisanal associé aux ingrédients les plus fins

Conseils de préparation pour un résultat sublime:

- Cuire les raviolis surgelés 3 à 4" dans de l'eau salée
- Les faire croustiller sur le grill pour plus de texture
- Servir avec une sauce assortie pour une expérience culinaire.

new



47027004 - 30 st/pcs ❄️
Ravioli kreeft groentjes
Ravioli homard légumes
7 fontaines



47027005 - 30 st/pcs ❄️
Ravioli St Jacobs
Ravioli St Jacques
7 fontaines



47027006 - 30 st/pcs ❄️
Ravioli kalfszwezerik
Ravioli riz de veaux
7 fontaines



47027001 - 30 st/pcs ❄️
Ravioli ricotta spinazie
Ravioli ricotta épinards
7 fontaines



47027002 - 30 st/pcs ❄️
Ravioli krab
Ravioli crab
7 fontaines



47027003 - 30 st/pcs ❄️
Ravioli tartufata
7 fontaines