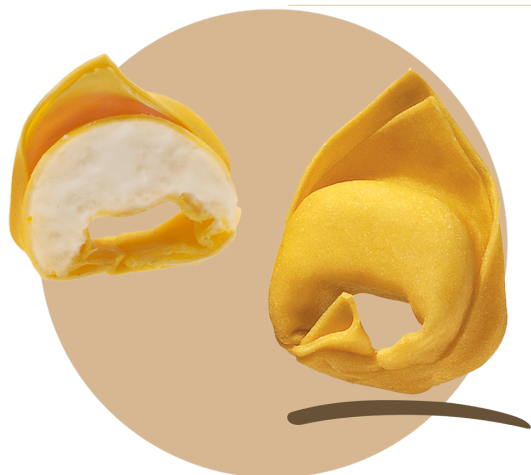




K100



Balanzoni mit Parmesankäse



5-6'

KOCHEN ZEIT



2kg ?

PRO KARTON



140g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Parmigiano Reggiano DOP Käse 44%, Ricotta, Paniermehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Muskatnuss.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 234 – Energie kJ 978 – Eiweiss g 12,6 – Kohlenhydrate g 28,7 davon Zucker g 2,5 – Fett g 7,1 davon gesättigte Fettsäuren g 4,4 – Ballaststoffe g 2,3 – Salz g 0,86

Datenblatt



da 13 a 14 g

FÜR STÜCKE



da 32 a 34 mm

LÄNGE EINES STÜCKS



da 35 a 37 mm

HÖHE EINES STÜCKS

%

33

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

51

ANTEIL VON NUDELN

%

49

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

