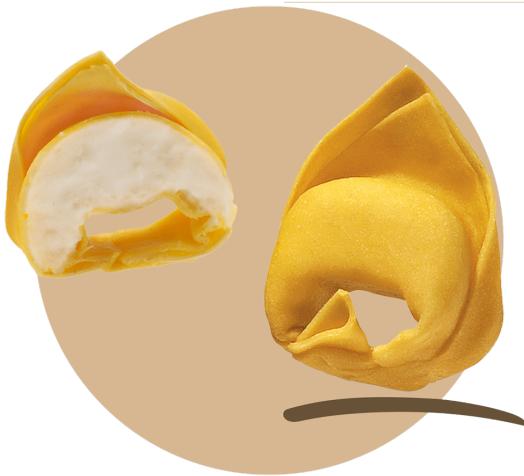




K100



Balanzoni mit Parmesankäse

5-6'	2kg ?
KOCHEN ZEIT	PRO KARTON

140g	18
PORTION	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	da 32 a 34 mm
FÜR STÜCKE	LÄNGE EINES STÜCKS
da 35 a 37 mm	33
HÖHE EINES STÜCKS	PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
51	49
ANTEIL VON NUDELN	PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

