



Bartolacci mit Squacquerone und Piadina

Pastazutaten

Weizenmehl, Wasser.

Füllungszutaten

Squacquerone-Käse 73%, Piadina 21%, Frischkäse, Feldsalat, Weissig, Pfeffer, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 222; Energie kJ 933; – Eiweiss g 6,2; Kohlenhydrate g 31,2; davon Zucker g 1,9; Fett g 7,5; davon gesättigte Fettsäuren g 5,1; Ballaststoffe g 2,5; Natrium g 0,17; Umidità g 50,9; Mineralien g 1,79; Salz g 0,43.

Zubereitung

Grillplatte: 3?
Friteuse: 2/3

ZUBEREITUNG:

- Vor dem Garen ca. 30 Minuten auftauen lassen.
- Frittieren oder auf der Grillplatte zubereiten
- NICHT IN WASSER GAREN!

3kg ?
PRO KARTON

130g
PORTION

18
MONAT BEI -18°C

Datenblatt

1pz	%
37g FÜR STÜCKE	64 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



Ingredienti della salsa