



E11



Bigoli



8'/9'

KOCHEN ZEIT



1,5kg ?

PRO KARTON



100g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

Zutaten

Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, Salz.

Pastasorte venetischer Tradition, in der Form den Spaghetti ähnlich, aber dicker; sie sind 2 mm dick und für ihre Zubereitung werden Eier verwendet. Passt zu unterschiedlichen Soßen.

Datenblatt



+/- 35g

FÜR STÜCKE

%

50

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 1123 – Energie kcal 265 – Fett g 1,7
davon gesättigte Fettsäuren g 0,5 – Kohlenhydrate
g 51,7 davon Zucker g 1,9 – Ballaststoffe g 2,3 –
Eiweiss g 9,6 – Salz g 0,70



ALTA TRADIZIONE