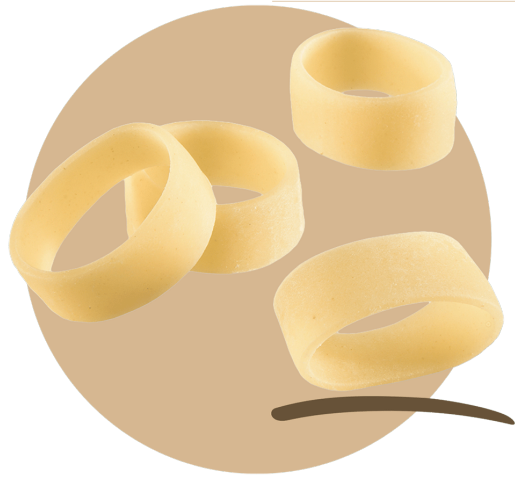




● D22



Calamarata



3'

KOCHEN ZEIT



1,5kg ?

PRO KARTON



120g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser.

Die Form dieser Nudelsorte erinnert an jene von Tintenfischringen, worauf ihr Name zurückzuführen ist. Ein Klassiker aus der neapolitanischen Küche, ohne Eier, der mit den Paccheri eng verwandt ist, da zu beiden Nudelsorten dieselben, schmackhaften und typischen Saucen – vor allem Saucen mit Fisch – gereicht werden. Zudem teilt die Nudelsorte ihren Namen mit dem bekanntesten und beliebtesten Rezept überhaupt.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 1183 – Energie kcal 279 – Fett g 1,2
davon gesättigte Fettsäuren g 0,24 – Kohlenhydrate
g 56,1 davon Zucker g 3,0 – Eiweiss g 9,6 Salz g
0,05

Datenblatt



3,2g

FÜR STÜCKE



17mm

LÄNGE EINES STÜCKS



25mm

DURCHMESSER EINES
STÜCKS



35

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN



ALTA TRADIZIONE