V106

Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Béchamelsosse 2 kg

5kg e

Datenblatt

%	%
45	55
ANTEIL VON NUDELN	PROZENTSATZ DER SOSSE

Pastazutaten

Eiernudeln 37% (Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz), Füllung 63% (Ricotta-Frischkäse 66%, Blattspinat 22%, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Salz).

Zutaten der Sosse

Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Zutaten Be?chamelsosse

Vollmilch, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Butter, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 128 – Energie kJ 536 – Eiweiss g 5,1 – Kohlenhydrate g 11,0 davon Zucker g 2,2 – Fett g 6,8 davon gesättigte Fettsäuren g 4,3 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 1,2

Zubereitung

Ofen: **1 h (180°C)**
Umluftherd: **30-35 min. (180°C)**