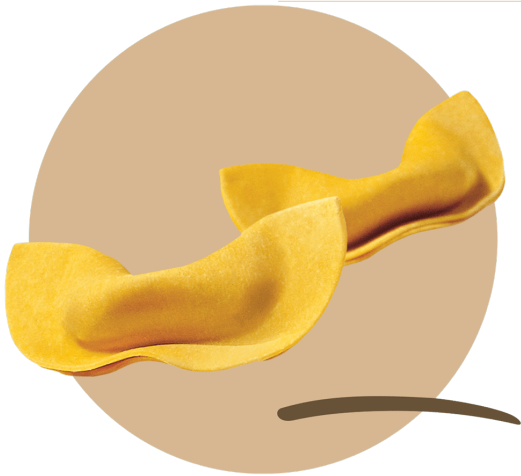




A12



Casoncelli (mit Fleisch)



3-4'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Casoncelli sind ein typisches Gericht aus Bergamo, es handelt sich um eine Scheibe Teig mit glattem Rand und von circa 6/7 cm Durchmesser. Es gibt verschiedene Füllungen, doch die Grundzutaten sind immer die selben: Salamimasse, Rindfleisch, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Mandelkekse, Rosinen, Semmelbrösel, Wein und Birnen. Daraus ergibt sich ein ganz besonderer, raffinierter Geschmack.

Füllungszutaten

Rindfleisch, Schweinefleisch, Semmelbrösel, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Eier aus Bodenhaltung, Sellerie, Karotten, Zwiebel, getrocknete Birnen, Amaretto Keks, Rosinen, Petersilie, Wein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Knoblauch.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 258 – Energie kJ 1087 – Eiweiss g 13,7 – Kohlenhydrate g 34,1 davon Zucker g 3,2 – Fett g 7,2 davon gesättigte Fettsäuren g 3,6 – Ballaststoffe g 1,0 – Salz g 0,85

Datenblatt



+/- 6.4g

FÜR STÜCKE

%

25

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

50

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE