



Casoncelli (mit Fleisch)

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

3-4'	KOCHEN ZEIT	3kg ?	PRO KARTON
120g	PORTION	18	MONAT BEI -18°C

Datenblatt

+/- 6.4g	FÜR STÜCKE	25	PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
50	PROZENTSATZ DER FÜLLUNG		

