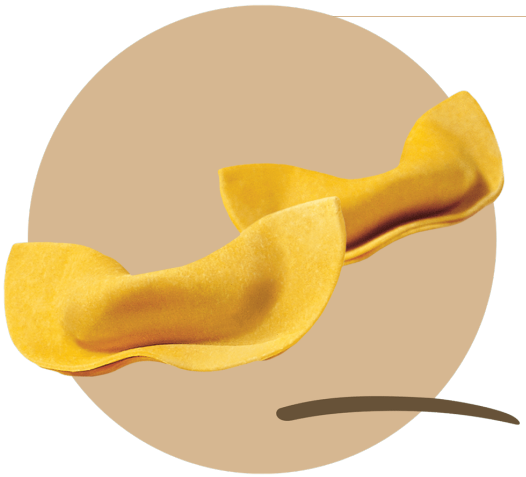
A12



Casoncelli (mit Fleisch)

3-4'
KOCHEN ZEIT

3kg
e

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
PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

50
PROZENTSATZ DER FÜLLUNG