F11

Hausgemachte Gnocchi mit rote bete

1' KOCHEN ZEIT	10kg e
140g PORTION	24 MONAT BEI -18°C

Zutaten

Kartoffelpüree, Weichweizenmehl, Saft aus getrockneter roter Bete 2%, Salz, Reismehl.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 2164 – Energie kJ 695 – Eiweiss g 3,1 – Kohlenhydrate g 36,1 davon Zucker g 9,3 – Fett g 0,23 davon gesättigte Fettsäuren g 0,13 – Ballaststoffe g 2,7 – Natrium g 0,30 – Salz g 0,74

Datenblatt

+/- 3.3g FÜR STÜCKE	10 % PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

Laboratorio Tortellini ALTA TRADIZIONE