



C29



Grantortellone® mit Steinpilzen



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg ?

PRO KARTON



135g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Ricotta, Steinpilze 8%, gemischte Pilze 20% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz, Petersilie, Knoblauch.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 822 – Energie kcal 195 – Fett g 4,1
davon gesättigte Fettsäuren g 2,5 – Kohlenhydrate g 28,1
davon Zucker g 2,3 – Ballaststoffe g 2,8 – Eiweiss g 10,0 – Salz g 0,83

Datenblatt



+/- 15,3g

FÜR STÜCKE

%

25

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

52

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE