K139

I Mammoli aus violetten Kartoffeln Vitelotte

2-3' KOCHEN ZEIT	4kg PRO KARTON
150g PORTION	24 MONAT BEI -18°C

Zutaten

Püree aus violetten Kartoffeln 68% (Vitelotte), Weichweizenmehl, Wasser, Kartoffelstärke, Salz.

I Mammoli aus violetten Kartoffeln Vitelotte

Die Vitelotte ist eine Kartoffel mit unregelmäßiger Form, die in kargen Böden wächst, die sich nur schwer bearbeiten lassen. Sie hat eine graubraune Schale mit goldgelben Flecken und sieht nicht nur von außen schön aus, sondern auch innen mit einer Marmorierung, die von hellem Lila bis zu dunklem Violett reicht. Ihr Geschmack ist mild und einzigartig und erinnert an Esskastanien. Mit ihrer außergewöhnlichen Farbe ist diese Kartoffel ein überraschender Farbtupfer. Für I Mammoli werden nur Vitelotte verwendet, die wir intern verarbeiten, nachdem wir sie einzeln gründlich geputzt haben. Wir haben I Mammoli ein exklusives Format verliehen, das an die von Hand mit dem Messer abgeschnittenen Gnocchi erinnert.

Datenblatt

4,3 g FÜR STÜCKE	5 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 160 – Energie kJ 687 – Eiweiss g 4,6 – Kohlenhydrate g 35,1 davon Zucker g 7,6 – Fett g 0,10 davon gesättigte Fettsäuren g 0,03 – Ballaststoffe g 2,5 – Salz g 0,96

Preparazione

Für ein optimales kochen:

- Liter Wasser je 100g Produkt verwenden
- Das Wasser muss immer kochend sein (ggf. einen Deckel verwenden)
- Die Mammoli vor dem Auftauchen nicht umrühren