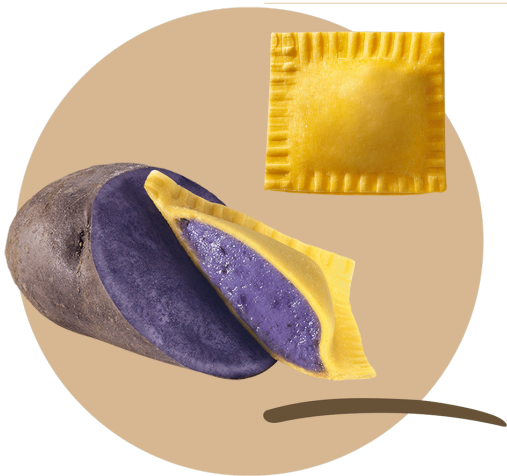




K130



Le Violette mit violetten Kartoffeln Vitelotte

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Püree aus violetten Kartoffeln 60% (Vitelotte), Stracchino Käse, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano DOP Käse, Schnittlauch, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 191 – Energie kJ 806 – Eiweiss g 8,6 – Kohlenhydrate g 29,6 davon Zucker g 3,6 – Fett g 3,2 davon gesättigte Fettsäuren g 1,7 – Ballaststoffe g 4,6 – Salz g 0,95

4-5' KOCHEN ZEIT	2kg ? PRO KARTON
120g PORTION	18 MONAT BEI -18°C



Datenblatt

da 13 a 17 g FÜR STÜCKE	da 42 a 52 mm LÄNGE EINES STÜCKS
da 45 a 55 mm HÖHE EINES STÜCKS	20 PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN
40 ANTEIL VON NUDELN	60 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 8 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK