K132

Panciotti mit Pfifferlingen und Fontina DOP Käse

6' KOCHEN ZEIT	2kg e PRO KARTON
130g PORTION	18 MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Ricotta, Fontina DOP Käse 18,5%, Polenta aus weissem Maismehl, Pfifferlinge 18,5%, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 186 – Energie kJ 779 – Eiweiss g 8,9 – Kohlenhydrate g 21,3 davon Zucker g 3,5 – Fett g 6,4 davon gesättigte Fettsäuren g 4,0 – Ballaststoffe g 3,4 – Salz g 0,67

Datenblatt

da 30 a 34 g FÜR STÜCKE	70 mm DURCHMESSER EINES STÜCKS
15 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN	34 ANTEIL VON NUDELN
66 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG	

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK