



Panzerotti mit Steinpilzen

MIN
5-6'
KOCHEN ZEIT

KARTON
3kg ?
PRO KARTON

115g
PORTION

24
MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Ricotta, gemischte Pilze 32% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Steinpilz 2%, Salz, Steinpilzpulver, Sonnenblumenöl, Knoblauch.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 181 – Energie kJ 761 – Eiweiss g 7,2 – Kohlenhydrate g 26,6 davon Zucker g 2,1 – Fett g 4,4 davon gesättigte Fettsäuren g 2,6 – Ballaststoffe g 2,9 – Salz g 0,60

Datenblatt

1pz
+/- 22g
FÜR STÜCKE

%
15
PORTIONS AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%
60
PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

