D18

Pizzoccheri

5'/6' KOCHEN ZEIT	1,5kg ℮ PRO KARTON
100g PORTION	24 MONAT BEI -18°C

Zutaten

Hartweizengrieß, Buchweizenvollmehl, Salz, Wasser.

Die Pizzoccheri sind ein typisches Pastagericht aus dem norditalienischen Valtellina. Dabei handelt es sich um grobe dunkle Tagliatelle aus Weizen-und Buchweizenmehl. Sie sind ein typisches, traditionelles Produkt der Region und sind köstlich mit regionalem Käse und Gemüse, vor allem Wirsing.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 295 – Energie kJ 1247 – Eiweiss g 11,8 – Kohlenhydrate g 55,8 davon Zucker g 3,3 – Fett g 1,0 davon gesättigte Fettsäuren g 0,3 – Ballaststoffe g 7,6 – Salz g 0,07

Datenblatt

+/- 3g FÜR STÜCKE	50 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE