K117

Quadrelli mit Chianina-Fleisch und Kräuterseitlingen

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

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Chianina Rindfleisch 55%, Brühe, Ricotta, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Paniermehl, geschmorte Cardoncelli (Kräuterseitlinge) 4%, Eier aus Bodenhaltung, Sonnenblumenöl, Rotwein, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 911 – Energie kcal 216 – Fett g 5,9 davon gesättigte Fettsäuren g 2,7 – Kohlenhydrate g 22,5 davon Zucker g 1,8 – Ballaststoffe g 2,8 – Eiweiss g 16,9 – Salz g 1,44

Datenblatt

da 12 a 16 g FÜR STÜCKE	da 42 a 52 mm LÄNGE EINES STÜCKS
da 45 a 55 mm HÖHE EINES STÜCKS	20 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
45 ANTEIL VON NUDELN	55 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 9 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK