C27

Rettangoli mit Lachs und Dill

4-5'
KOCHEN ZEIT

3kg
e

110g
PORTION

18
MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, dehydrierte Tomaten, Saft aus getrockneter roter Bete.

Füllungszutaten

Ricotta, Lachs 14%, Mascarpone, Räucherlachs 8%, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Salz, Dill, Schalotte, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 216 – Energie kJ 909 – Eiweiss g 10,2 – Kohlenhydrate g 29,4 davon Zucker g 2,7 – Fett g 6,0 davon gesättigte Fettsäuren g 3,5 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 0,60

Datenblatt

+/- 11.1g
FÜR STÜCKE

20
PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

54
PROZENTSATZ DER FÜLLUNG