



● D17



Scialatielli



4-5'

KOCHEN ZEIT



1,5kg ?

PRO KARTON



100g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

Scialatielli sind auf keinen Fall länger als 10/12 cm und ähneln Fettuccine ohne Eier, sind aber dicker. Diese typisch kampanische Nudelsorte passt sehr gut zu Fischsoßen.

Datenblatt



+/- 1.5g

FÜR STÜCKE



4.5mm

HÖHE EINES STÜCKS



50

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 282 – Energie kJ 1197 – Eiweiss g 11,8 – Kohlenhydrate g 55,5 davon Zucker g 2,3 – Fett g 1,0 davon gesättigte Fettsäuren g 0,2 – Ballaststoffe g 2,0 – Salz g 0,58



ALTA TRADIZIONE