



• D17



# Scialatielli

 <b>4-5'</b> KOCHEN ZEIT	 <b>1,5kg €</b>
 <b>100g</b> PORTION	 <b>24</b> 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.

## 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

## Datenblatt

 <b>+/- 1.5g</b> FÜR STÜCKE	 <b>4.5mm</b> HÖHE EINES STÜCKS
<b>%</b>  <b>50</b> PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN	

