



C51



Tortelli mit Gelbschwanzmakrele

Pastazutat

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Japanische **bernsteinmakrele** und/oder
Gelbschwanzmakrele 36%, Gelbschwanzflunder
und/oder Brotula, Reiscreme, Semmelbrösel, Wein,
natives Olivenöl extra, Zitronengras, Schalotte,
Knoblauch

Kann enthalten: **Weichtiere, Senf, Soja.**

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 781- Energie kcal 185- Fette g 3,0
davon gesättigte Fettsäuren g 0,62 – Kohlenhydrate
g 28 davon Zucker g 1,1 – Ballaststoffe g 1,4-
Proteine g 11 – Salz g 0,65

Smaltimento

**4-5'**

KOCHEN ZEIT

**3kg ?**

PRO KARTON

**120g**

PORTION

**18**

MONAT BEI -18°C

Datenblatt

**+/- 17,5g**

FÜR STÜCKE

**+/- 53mm**

LÄNGE EINES STÜCKS

**+/- 14mm**

HÖHE EINES STÜCKS

%**25**PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN**%****43**

ANTEIL VON NUDELN

%**57**PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

ALTA TRADIZIONE