



● K129

Agnoli mit Trüffeln und Stracchino all'Antica Käse



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del P.A. di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche Käse 21%, schwarze Trüffel Scorzone 5%, Paniermehl, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 965 - Energie kcal 229 - Fett g 6,6 davon gesättigte Fettsäuren g 4,4 - Kohlenhydrate g 31,1 ofwhich sugars g 7,0 - Ballaststoffe g 2,9 - Eiweiss g 9,8 - Salz g 0,69

MIN
5-6'
KOCHEN ZEIT

2kg €
PRO KARTON

120g
PORTION

18
MONAT BEI -18°C

Datenblatt

da 10 a 14 g
FÜR STÜCKE

da 41 a 48 mm
LÄNGE EINES STÜCKS

da 42 a 52 mm
HÖHE EINES STÜCKS

20
PORTIONS AUSBEUTE NACH
DEM GAREN

45
ANTEIL VON NUDELN

55
PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 10 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK

