



K129



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Tribunale di Milano
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

Agnoli mit Trüffeln und Stracchino all'Antica Käse



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



40

ANTEIL VON NUDELN



60

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

VERPACKUNG: 10 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK