



● K129

# Agnoli mit Trüffeln und Stracchino all'Antica Käse



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo 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

