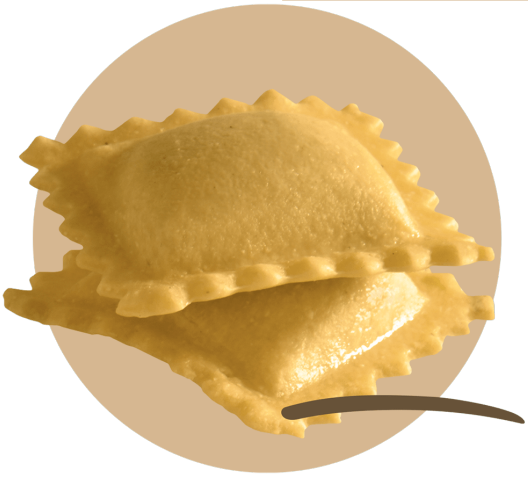
A11



Agnolotti piemontesi (mit Fleisch)

5-6' KOCHEN ZEIT	3kg ? PRO KARTON
120g PORTION	18 MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Mit geschmortem Fleisch gefüllte, quadratische Pasta, ein typisches Gericht der kulinarischen Tradition Norditaliens. Die „Agnolotti piemontesi“ sind auf Grund ihres entschlossenen Geschmacks und des intensiven Aromas wahrscheinlich die beliebtesten unter den verschiedenen Agnolotti-Sorten, die es auch in runder statt quadratischer Form gibt – daher der alte Name „Anelotti”.

Füllungszutaten

Fleisch 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahnfleisch), Brühe, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Käse, Spinat, Sellerie, Karotten, Zwiebel, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 233 – Energie kJ 983 – Eiweiss g 13,9 – Kohlenhydrate g 30,2 davon Zucker g 1,9 – Fett g 5,9 davon gesättigte Fettsäuren g 2,9 – Ballaststoffe g 1,9 – Salz g 1,04

Datenblatt

7.1g FÜR STÜCKE	40mm LÄNGE EINES STÜCKS
40mm HÖHE EINES STÜCKS	25 % PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
46 % PROZENTSATZ DER FÜLLUNG	

Laboratorio Tortellini ALTA TRADIZIONE