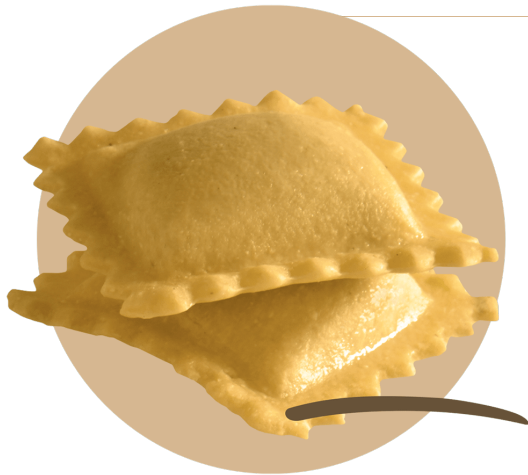




• A11



Agnolotti piemontesi (mit Fleisch)



5-6'

KOCHEN ZEIT



3kg e

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

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



46

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE