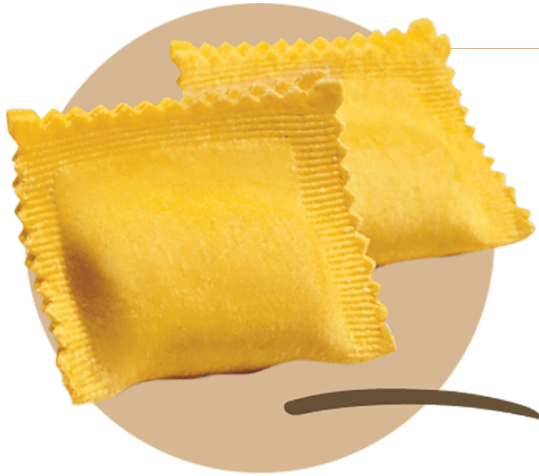




A01



# Agnolotti mit Fleisch



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg €

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

## Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

## Füllungszutaten

Mortadella, Parmigiano Reggiano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Truthahnfleisch, Schweinefleisch, Semmelbrösel, Käse, Eier aus Bodenhaltung, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Gewürze, Knoblauch, Rosmarin.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 280 – Energie kj 1180 – Eiweiss g 15,0 – Kohlenhydrate g 38,0 davon Zucker g 1,2 – Fett g 6,9 davon gesättigte Fettsäuren g 4,1 – Ballaststoffe g 3,0 – Salz g 0,71

## Datenblatt



+/- 6,5g

FÜR STÜCKE



44mm

LÄNGE EINES STÜCKS



35

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



45

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE