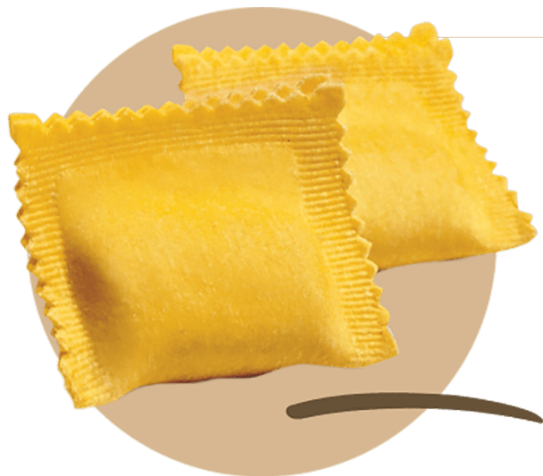




A01



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.

Datenblatt



+/- 6,5g
FÜR STÜCKE



44mm
LÄNGE EINES STÜCKS



35
PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN



45
PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

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



ALTA TRADIZIONE