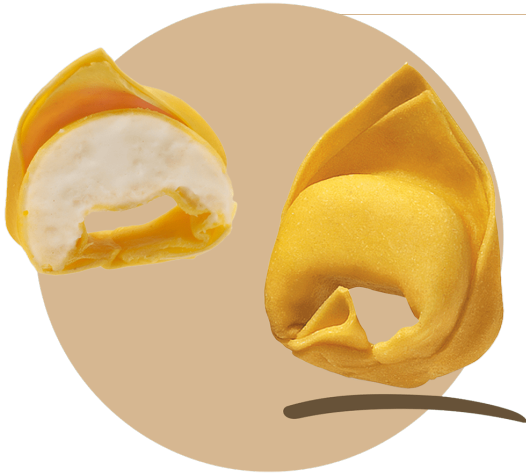




● K100



# Balanzoni mit Parmesankäse



5-6'

KOCHEN ZEIT



2kg e

PRO KARTON



140g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

## Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

## Füllungszutaten

Parmigiano Reggiano DOP Käse 44%, Ricotta, Paniermehl, Eier aus Bodenhaltung, Salz, Muskatnuss.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 234 - Energie kj 978 - Eiweiss g 12,6 - Kohlenhydrate g 28,7 davon Zucker g 2,5 - Fett g 7,1 davon gesättigte Fettsäuren g 4,4 - Ballaststoffe g 2,3 - Salz g 0,86

## Datenblatt



da 13 a 14 g

FÜR STÜCKE



da 32 a 34 mm

LÄNGE EINES STÜCKS



da 35 a 37 mm

HÖHE EINES STÜCKS



33

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



48

ANTEIL VON NUDELN



52

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

