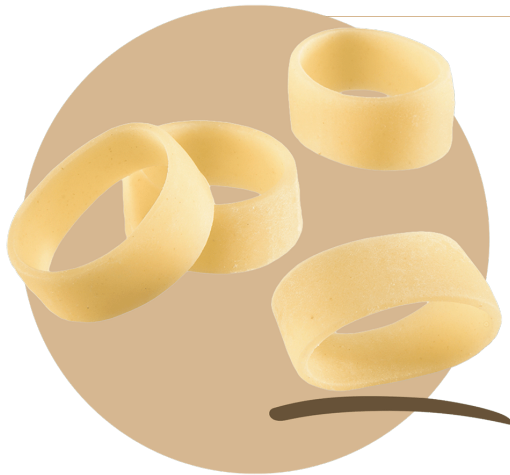




● D22

Calamarata



Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser.





Die Form dieser Nudelsorte erinnert an jene von Tintenfischringen, worauf ihr Name zurückzuführen ist. Ein Klassiker aus der neapolitanischen Küche, ohne Eier, der mit den Paccheri eng verwandt ist, da zu beiden Nudelsorten dieselben, schmackhaften und typischen Saucen – vor allem Saucen mit Fisch – gereicht werden. Zudem teilt die Nudelsorte ihren Namen mit dem bekanntesten und beliebtesten Rezept überhaupt.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 1183 – Energie kcal 279 – Fett g 1,2 davon gesättigte Fettsäuren g 0,24 – Kohlenhydrate g 56,1 davon Zucker g 3,0 – Eiweiss g 9,6 Salz g 0,05

 3' KOCHEN ZEIT	 1,5kg € PRO KARTON
 120g PORTION	 24 MONAT BEI -18°C

Datenblatt

 3,2g FÜR STÜCKE	 17mm LÄNGE EINES STÜCKS
 25mm DURCHMESSER EINES STÜCKS	 35 PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



ALTA TRADIZIONE