



Z307



Cannelloni mit Béchamelsosse 300gr



4 ½'

KOCHEN ZEIT



300g e

4 PLATTEN PRO KARTON

Pastazutaten

Eiernudeln 36% (Hartweizengriess, Eier, Wasser),
Füllung 64% (Ricotta-Frischkäse 66%, Blattspinat
22%, Semmelbrösel, Grana Padano DOP Käse, Salz).

Zutaten Béchamelsosse

Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz. Geriebener
Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 604 – Energie kcal 145 – Fett g 8,2 davon
gesättigte Fettsäuren g 4,0 – Kohlenhydrate g 11,6
davon Zucker g 0,9 – Ballaststoffe g 1,3 – Eiweiss g
5,5 – Salz g 1,02

Zubereitung

300 g Mikrowelle
4 1/2 min. > 750 W bei geschlossener und
tiefgefrorener Verpackung

Datenblatt

%

55

ANTEIL VON NUDELN

%

45

PROZENTSATZ DER SOSSE

