



V106



# Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Béchamelsosse 2 kg



2kg e

2 TABLETS PRO KARTON

## Pastazutaten

Eiernudeln 37% (Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz), Füllung 63% (Ricotta-Frischkäse 66%, Blattspinat 22%, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Salz).

## Zutaten der Sosse

Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

## Zutaten Be?chamelsosse

Vollmilch, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Butter, Salz.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 128 – Energie kj 536 – Eiweiss g 5,1 – Kohlenhydrate g 11,0 davon Zucker g 2,2 – Fett g 6,8 davon gesättigte Fettsäuren g 4,3 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 1,2

## Zubereitung

Ofen: 1 h (180°C)

Umluftherd: 30-35 min. (180°C)

## Datenblatt

%

45

ANTEIL VON NUDELN

%

55

PROZENTSATZ DER SOSSE

