



F11



Hausgemachte Gnocchi mit rote bete



1'

KOCHEN ZEIT



10kg ?

PRO KARTON



165g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

Zutaten

Kartoffelpüree, Weichweizenmehl, Saft aus getrockneter roter Bete 2%, Salz, Reismehl.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 2164 – Energie kJ 695 – Eiweiss g 3,1
– Kohlenhydrate g 36,1 davon Zucker g 9,3 – Fett
g 0,23 davon gesättigte Fettsäuren g 0,13 –
Ballaststoffe g 2,7 – Natrium g 0,30 – Salz g 0,74

Datenblatt



+/- 3.3g

FÜR STÜCKE

%

10

PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN

