



F11



## Hausgemachte Gnocchi mit rote bete



1'

KOCHEN ZEIT



10kg e

PRO KARTON



140g

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

PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN



ALTA TRADIZIONE