



C29



## Grantortellone® mit Steinpilzen



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



130g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

### Füllungszutaten

Ricotta, Steinpilze 8%, gemischte Pilze 20% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen),

Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Salz, Petersilie, Knoblauch.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 822 – Energie kcal 195 – Fett g 4,1 davon gesättigte Fettsäuren g 2,5 – Kohlenhydrate g 28,1 davon Zucker g 2,3 – Ballaststoffe g 2,8 – Eiweiss g 10,0 – Salz g 0,83

### Datenblatt



+/- 15,3g

FÜR STÜCKE



25

PORTIONSausBEUTE NACH DEM GAREN



52

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

