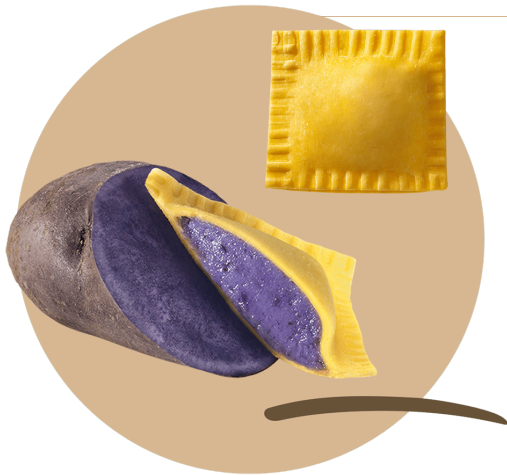




● K130



Le Violette mit violetten Kartoffeln Vitelotte

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Püree aus violetten Kartoffeln 60% (Vitelotte), Stracchino Käse, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano DOP Käse, Schnittlauch, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 191 – Energie kJ 806 – Eiweiss g 8,6 – Kohlenhydrate g 29,6 davon Zucker g 3,6 – Fett g 3,2 davon gesättigte Fettsäuren g 1,7 – Ballaststoffe g 4,6 – Salz g 0,95



4-5'

KOCHEN ZEIT



2kg e

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Datenblatt



da 13 a 17 g

FÜR STÜCKE



da 42 a 52 mm

LÄNGE EINES STÜCKS



da 45 a 55 mm

HÖHE EINES STÜCKS



20

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



40

ANTEIL VON NUDELN



60

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 8 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK

