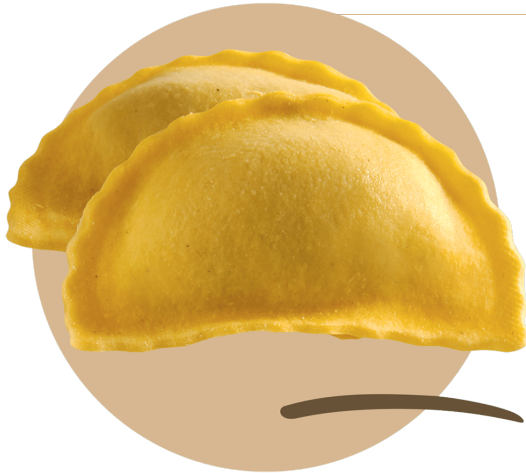




● C15



Panzerotti mit Steinpilzen



5-6'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



110g

PORTION



24

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Ricotta, gemischte Pilze 32% (Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Stockschwämmchen), Grana Padano Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP), Semmelbrösel, Steinpilze 2%, Salz, Steinpilzpulver, Sonnenblumenöl, Knoblauch.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 181 – Energie kj 761 – Eiweiss g 7,2 – Kohlenhydrate g 26,6 davon Zucker g 2,1 – Fett g 4,4 davon gesättigte Fettsäuren g 2,6 – Ballaststoffe g 2,9 – Salz g 0,60

Datenblatt



+/- 22g

FÜR STÜCKE



15

PORTIONSausBEUTE NACH DEM GAREN



60

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE