



K116

Quadrelli mit Lamm und Thymian



Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Lammfleisch 45%, Ricotta, Spinat, Brühe, Paniermehl, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Weisswein, Knoblauch, Salz, Thymian, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 950 – Energie kcal 217 – Fett g 6,6 davon gesättigte Fettsäuren g 3,3 – Kohlenhydrate g 25,1 davon Zucker g 2,1 – Ballaststoffe g 2,0 – Eiweiss g 13,4 – Salz g 1,00



4-5'

KOCHEN ZEIT



2kg e

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Datenblatt



da 12 a 16 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



45

ANTEIL VON NUDELN



55

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 9 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK

