



SURGITAL®

C27



Rettangoli mit Lachs und Dill

MIN

4-5'

KOCHEN ZEIT

KARTON

3kg ?

PRO KARTON

PORTION

110g

PORTION

MONAT

18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser, dehydrierte Tomaten, Saft aus getrockneter roter Bete.

Füllungszutaten

Ricotta, Lachs 14%, Mascarpone, Räucherlachs 8%, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Salz, Dill, Schalotte, Pfeffer.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 216 – Energie kJ 909 – Eiweiß g 10,2 – Kohlenhydrate g 29,4 davon Zucker g 2,7 – Fett g 6,0 davon gesättigte Fettsäuren g 3,5 – Ballaststoffe g 1,7 – Salz g 0,60

Datenblatt

1pz

+/- 11.1g

FÜR STÜCKE

%

20

PORTIONSAUSBEUTE
NACH DEM GAREN

%

54

PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG

