



● D17



Scialatielli

 4-5' KOCHEN ZEIT	 1,5kg € PRO KARTON
 100g PORTION	 24 MONAT BEI -18°C

Zutaten



Hartweizengrieß, Wasser, Salz.

Scialatielli sind auf keinen Fall länger als 10/12 cm und ähneln Fettuccine ohne Eier, sind aber dicker. Diese typisch kampanische Nudelsorte passt sehr gut zu Fischsoßen.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 282 – Energie kj 1197 – Eiweiss g 11,8 – Kohlenhydrate g 55,5 davon Zucker g 2,3 – Fett g 1,0 davon gesättigte Fettsäuren g 0,2 – Ballaststoffe g 2,0 – Salz g 0,58

Datenblatt

 +/- 1.5g FÜR STÜCKE	 4.5mm HÖHE EINES STÜCKS
% 50 PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN	

