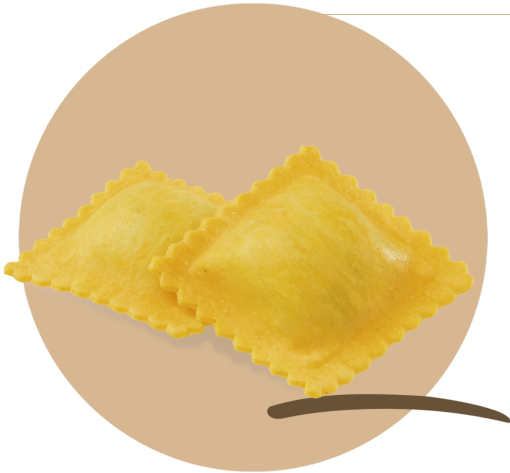




C51

Tortelli mit Gelbschwanzmakrele



Pastazutat

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung, Wasser.

Füllungszutaten

Japanische **bernsteinmakrele** und/oder **Gelbschwanzmakrele** 36%, Gelbschwanzflunder und/oder Brotula, Reiscreme, Semmelbrösel, Wein, natives Olivenöl extra, Zitronengras, Schalotte, Knoblauch

Kann enthalten: **Weichtiere, Senf, Soja.**

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 781- Energie kcal 185- Fette g 3,0 davon gesättigte Fettsäuren g 0,62 – Kohlenhydrate g 28 davon Zucker g 1,1 – Ballaststoffe g 1,4- Proteine g 11 – Salz g 0,65



4-5'

KOCHEN ZEIT



3kg e

PRO KARTON



120g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Datenblatt



+/- 17,5g

FÜR STÜCKE



+/- 53mm

LÄNGE EINES STÜCKS



+/- 14mm

HÖHE EINES STÜCKS



25

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



43

ANTEIL VON NUDELN



57

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE