

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Lunette mit Trüffel, tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung : tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : ITALIEN
Hersteller : SURGITAL SPA
Hersteller-Adresse :
Markenname : LABORATORIO TORTELLINI
GTIN : 8006967003681
LAN : C25
Höhe : 170 mm
Breite : 290 mm
Tiefe : 193 mm
Bruttogewicht : 3184 g
Füllmenge : 3000 g
Datenverantwortlicher : Surgital Spa

Zutaten

Zutaten: Pastazutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER 18,5%, Wasser. Füllungszutaten 48%: Ricotta (MOLKE, Salz, Säureregulator: Milchsäure), Trüffel 8% (Tuber aestivum vitt.), Parmigiano Reggiano DOP Käse (MILCH, Salz, Lab), pasteurisierte FRISCHVOLLMILCH, Paniermehl (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Salz, Hefe, gemälztes WEIZENMEHL), Salz, Aroma. Kann Spuren von SOJA enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält
Milch und Milcherzeugnisse : enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100,0 g
Energie [kJ] : 1040,0 kJ
Energie [kcal] : 247,0 kcal
Fett : 6,8 g
davon gesättigte Fettsäuren : 4,1 g
Kohlenhydrate : 33,7 g
davon Zucker : 1,8 g
Eiweiß : 11,9 g
Salz : 0,6 g

Handhabung

max. Lagertemperatur : -18 ° C
min. Restlaufzeit ab Produktion: 540
min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 360

Zubereitung

Die tiefgekühlte Pasta in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben. Sobald das Wasser wieder zu kochen beginnt, unter mehrmaligem Umrühren, für 4-5 Min. kochen lassen. Die Pasta abgießen. Nach Belieben mit Soße anmachen. Für eine optimale Zubereitung, stets einen Liter Kochwasser pro 100 g Produkt bemessen.

sonstige Pflichtangaben

tiefgefroren : Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, TIFA eG/ TIFA PRO FRISCH GmbH tragen keine Verantwortung für Inhalt und Richtigkeit der Daten. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 11.08.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.