

## Produkt Daten

Artikelbezeichnung : BAULETTI MIT RICOTTA AUS SCHAFSMILCH UND PISTAZIEN AUS SIZILIEN  
Verkehrsbezeichnung : tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung  
Bundeslebensmittelschlüssel :  
Herkunftsangabe : ITALIEN  
Hersteller : SURGITAL SPA  
Hersteller-Adresse :  
Markenname : DIVINE CREAZIONI  
GTIN : 8006967007993  
LAN : K115  
Höhe : 152 mm  
Breite : 298 mm  
Tiefe : 265 mm  
Bruttogewicht : 2472 g  
Füllmenge : 2000 g  
Datenverantwortlicher : Surgital Spa

## Zutaten

ZUTATEN: Füllungszutaten 62%: Schafsricotta 86% (SCHAFSMILCHSERUM, SCHAFSMILCH, Salz), PISTAZIEN 9%, Paniermehl (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Salz, Hefe, gemälztes WEIZENMEHL), Salz, Pfeffer., Teig-Zutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER 29%., Kann Spuren von SOJA enthalten.

## Allergene

Eier und Eierzeugnisse : enthält  
Milch und Milcherzeugnisse : enthält  
Nüsse und Nusserzeugnisse. Kann Mandeln. Haselnüsse. Walnüsse. Cashewnüsse etc. einschließen: enthält  
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealiererzeugnisse : enthält  
Soja und Sojaerzeugnisse : enthält in Spuren  
Liste : Kann Spuren von SOJA enthalten.

## Nährwerte

Bezug : 100 g  
Energie [kJ] : 941 kJ  
Energie [kcal] : 224 kcal  
Fett : 7,9 g  
davon gesättigte Fettsäuren : 4,5 g  
Kohlenhydrate : 25,5 g  
davon Zucker : 3,1 g  
Eiweiß : 11,5 g  
Salz : 0,98 g

## Handhabung

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

## Zubereitung

Die tiefgekühlte Pasta in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben. Sobald das Wasser wieder zu kochen beginnt, unter mehrmaligem Umrühren, für 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 09.08.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.