Produktdaten

Artikelbezeichnung	: QUADRELLI MIT LAMM UND THYMIAN, tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung	: tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung
Bundeslebensmittelschlüssel	:
Herkunftsangabe	: ITALIEN
Hersteller	: SURGITAL SPA
Hersteller-Adresse	:
Markenname	: DIVINE CREAZIONI
GTIN	: 8006967008013
LAN	: K116
Höhe	: 172 mm
Breite	: 298 mm
Tiefe	: 265 mm
Bruttogewicht	: 2516 g
Füllmenge	: 2000 g
Datenverantwortlicher	: Surgital Spa

Zutaten

Füllungszutaten 55%: Lammfleisch 45%, Ricotta (MOLKE, MILCH, Salz, Säureregulator: Zitronensäure), Spinat, Brühe (Wasser, SELLERIE, Zwiebel, Karotten, Salz), Paniermehl (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Salz, Hefe, gemälztes WEIZENMEHL), Zwiebel, Sonnenblumenöl, Parmigiano Reggiano DOP Käse (MILCH, Salz, Lab), Weißwein, Knoblauch, Salz, Thymian 0,3%, Pfeffer. Teig-Zutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER 29%. Kann Spuren von SOJA enthalten.

Allergene

Eier und Eierzeugnisse	: enthält
Milch und Milcherzeugnisse	: enthält
Glutenhaltige Cerealien und glutenhaltige Cerealienerzeugnisse	: enthält
Soja und Sojaerzeugnisse	: enthält in Spuren
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	: enthält
Weizen und Weizenerzeugnisse	: enthält

Nährwerte

Bezug	: 100,0 g
Energie [kJ]	: 950,0 kJ
Energie [kcal]	: 217,0 kcal
Fett	: 6,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	: 3,3 g
Kohlenhydrate	: 25,1 g
davon Zucker	: 2,1 g
Eiweiß	: 13,4 g
Salz	: 1,0 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 6-7 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 21.10.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.