

Produkt Daten

Artikelbezeichnung : LE VIOLETTE (MIT LILA KARTOFFELN), tiefgekühlt.
Verkehrsbezeichnung : tiefgekühlte Eier-Pasta mit Füllung
Bundeslebensmittelschlüssel :
Herkunftsangabe : ITALIEN
Hersteller : SURGITAL SPA
Hersteller-Adresse :
Markenname : DIVINE CREAZIONI
GTIN : 8006967015974
LAN : K130
Höhe : 150 mm
Breite : 298 mm
Tiefe : 265 mm
Bruttogewicht : 2434 g
Füllmenge : 2000 g
Datenverantwortlicher : Surgital Spa

Zutaten

Füllungszutaten 60%: Püree aus lila Kartoffeln 60% (Vitelotte), Stracchino Käse (MILCH, Lab, Milchfermente, Salz), durchwachsener Speck (Schweinefleisch, Salz, Aromen, Gewürze, Konservierungsmittel: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Antioxidant: Ascorbinsäure), Pecorino Romano DOP Käse (SCHAFSMILCH, Salz, Lab), Salz, Schnittlauch. Teig-Zutaten: HARTWEIZENGRIESS, EIER 29%. Kann Spuren von SOJA enthalten

Allergene

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

Nährwerte

Bezug : 100,0 g
Energie [kJ] : 806,0 kJ
Energie [kcal] : 191,0 kcal
Fett : 3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren : 1,7 g
Kohlenhydrate : 29,6 g
davon Zucker : 3,6 g
Eiweiß : 8,6 g
Salz : 0,95 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.

Zusatzstoffe

Liste : Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Ascorbinsäure

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 22.10.2022.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.