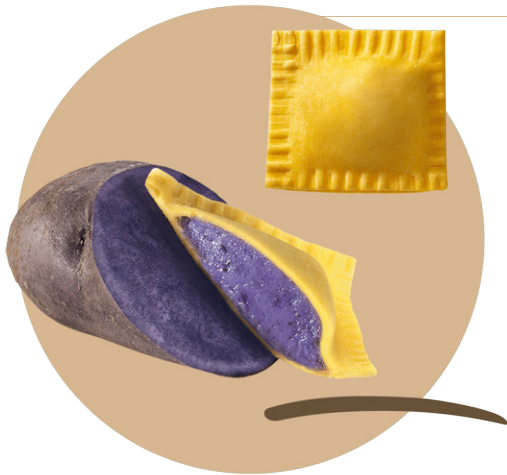




● K130



Le Violette mit violetten Kartoffeln Vitelotte

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Püree aus violetten Kartoffeln 60% (Vitelotte), Stracchino Käse, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino Romano DOP Käse, Schnittlauch, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 191 – Energie kJ 806 – Eiweiss g 8,6 – Kohlenhydrate g 29,6 davon Zucker g 3,6 – Fett g 3,2 davon gesättigte Fettsäuren g 1,7 – Ballaststoffe g 4,6 – Salz g 0,95


4-5'
KOCHEN ZEIT


2kg E


120g
PORTION


18
MONAT BEI -18°C

Datenblatt


da 13 a 17 g
FÜR STÜCKE


da 42 a 52 mm
LÄNGE EINES STÜCKS


da 45 a 55 mm
HÖHE EINES STÜCKS

%
20
PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN

%
40
ANTEIL VON NUDELN

%
60
PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 8 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK

