

## Produktinformation

### Pastasoße Carbonara

Art.Nr.	<b>1031404</b>
Versandeinheit	1 Faltschachtel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Faltschachtel
Einzeleinheit	Faltschachtel
Portionen je VE	112
Ergiebigkeit je VE	14 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	298 kJ / 71 kcal
Fett	3,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	8,3 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	1,5 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine



#### Kostformgebung

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch einschl. Laktose.**

<input type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input type="checkbox"/>	Hefefrei
<input type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Palmölfrei
<input type="checkbox"/>	Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/>	Dysphagie

#### Zutaten | bitte Allergene beachten!

**Weizenmehl**, Maltodextrin, Sonnenblumenöl, Meersalz, Speckerzeugnis 6% [Schweinefleisch, **Weizenstärke**, Speisesalz, Raucharoma, Säureregulator (Citronensäure), Konservierungsstoff\* (Natriumnitrit)], Glukosesirup, **Hartkäsepulver**, **Vollei**, modifizierte Stärke, Würze, Hefeextrakt, Trennmittel (Silicumdioxid), Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan), Aroma, Gewürze, färbendes Lebensmittel (Saflorextrakt), Zwiebeln, Petersilie, Karamellzucker, Raucharoma, Säuerungsmittel (Citronensäure). \*Ohne technologische Wirkung im zubereiteten Produkt, deshalb ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. §5 LMZDV) nicht erforderlich.

## PastasöÙe Carbonara

### Zubereitungsanleitung

Mit einem Schneebesen 200 g SoÙenpulver in 1 Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser einröhren und unter Röhren aufkochen lassen. Unter öfterem Umröhren halb zugedeckt 5 Minuten langsam kochen lassen.