

Produktinformation

Cavatappi (Korkenzieher)

Pasta aus Hartweizengrieß

Art.Nr.	12015
Versandeinheit	2 Beutel à 5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	160
Ergiebigkeit je VE	26 kg
MHD	36 Monate













Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.488 kJ / 351 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	11,5 g
Salz	< 0,01 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen).**

Kostformgebung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Hartweizengrieß.

Kann Spuren von Eiern, Senf und Soja enthalten.

Zubereitungsanleitung

- 1) Die Teigwaren in kochendes Salzwasser geben (Menge: 1 Liter Wasser je 100 g Pasta, 10 g Salz).
- 2) Ca. 5 Minuten leicht kochen lassen - die Teigwaren sollen noch kernig sein.
- 3) Wasser abgießen und die Teigwaren kurz mit kaltem Wasser überbrausen.
- 4) Je nach Bedarf etwas Öl/Butter zugeben und bis zur Essensausgabe warmhalten. Sollten die Teigwaren sofort nach dem Kochen serviert werden, dann 9 Minuten leicht kochen lassen.