

## Produktinformation

### Fusilli, grün (Spinat-Spiralen)

Pasta aus Hartweizengrieß mit Spinat

Art.Nr.	<b>12023</b>
Versandeinheit	2 Beutel à 5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	160
Ergiebigkeit je VE	26 kg
MHD	30 Monate













#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.509 kJ / 356 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	73 g
davon Zucker	3,5 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**, Spinatpulver 2%.  
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. 4 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.