

Produktinformation

Dinkel Rigatoni

Pasta aus Vollkorn-Dinkelgrieß

Art.Nr.	12074
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	1.437 kJ / 340 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	13 g
Salz	< 0,01 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

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



Kostformelung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Vollkorn-**Dinkelgrieß**.
Kann Spuren von 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 oder Butter zugeben und bis zur Essensausgabe warmhalten. Sollten die Teigwaren sofort nach dem Kochen serviert werden, dann 8 Minuten leicht kochen lassen.