

Produktinformation

Bio Linguine (Spaghetti flach)

Pasta aus BIO-Hartweizengrieß

Art.Nr.	12075
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	1.496 kJ / 353 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	< 0,01 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige 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 Senf und Soja enthalten.

*Rohstoffe aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Zubereitungsanleitung

1) Die Teigwaren in kochendes Salzwasser geben (Menge: 1 Liter Wasser je 100 g Pasta, 10 g Salz). 2) Ca.8 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 9 Minuten leicht kochen lassen.