

Produktinformation

Bio Eliche (Spiralen)

Pasta aus BIO-Hartweizengrieß

Art.Nr.	12077
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).**



IT-BIO-009 EU-Landwirtschaft

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. 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 8 Minuten leicht kochen lassen.