

Tortellini mit fleischhaltiger Füllung

Eier aus Bodenhaltung - ohne Aromen

Art.Nr.	12803
Versandeinheit	2 Beutel à 2,5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	40
Ergiebigkeit je VE	10 kg
MHD	13 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.632 kJ / 387 kcal
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	63 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,72 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Soja, Milch einschl. Laktose.



Kostformeinigung

<input type="checkbox"/> Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/> Hochkalorisch
<input type="checkbox"/> Glutenfrei	<input type="checkbox"/> Lactosefrei
<input type="checkbox"/> Natriumarm	<input checked="" type="checkbox"/> Hefefrei
<input type="checkbox"/> Vegan	<input checked="" type="checkbox"/> Palmölfrei
<input type="checkbox"/> Ovo-lacto-vegetabil	<input type="checkbox"/> Dysphagie

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Teig (70%): **Hartweizengrieß, Eier** aus Bodenhaltung (19,4% des Teigs). Füllung 30%: Paniermehl (**Weizenmehl**, Speisesalz), gekochtes Schweinefleischzubereitung 15,8% (Schweinefleisch, Speisesalz, natürliche Aromen), roher Schinken 15,8% (Schweinefleisch, Speisesalz), Pflanzenmargarine (Kokosnussfett, **Sojabohnenöl**, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Wasser), Käse gerieben (**Milch** Speisesalz, Lab), Speisesalz, Zwiebelpulver, Rosmarinpulver.
Kann Spuren von Senf enthalten.

Zubereitungsanleitung

1. Gewünschte Menge Tortellini in ausreichendes, leicht gesalzenes Wasser (1,5 Liter je 100 g Produkt) geben.
2. Bei reduzierter Hitze ca. 14 Minuten kochen lassen.