

Tortellini mit käsehaltiger Füllung

| | |
|--------------------|-------------------|
| Art.Nr. | 12820 |
| 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 | 1.537 kJ / 365 kcal |
| Fett | 8,9 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 5,4 g |
| Kohlenhydrate | 59 g |
| davon Zucker | 2,1 g |
| Eiweiß | 9,5 g |
| Salz | 0,80 g |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene

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



Kostformgebung

| | | | |
|-------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------|
| <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 checked="" 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 (**Weichweizenmehl**, Speisesalz), Pflanzenmargarine (Kokosnussfett, **Sojabohnenöl**, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Wasser), Molkeneiweisskäse-Ricotta 6% (**Milch**, **Molkenerzeugnis**, Speisesalz), Gorgonzola g.U. 5,2% (**Milch**, Speisesalz, Lab), Pecorino Romano g.U. 4,8% (**Schafsmilch**, Speisesalz, Lab), Mozzarella 3,4% (**Milch**, Speisesalz, Lab), Parmigiano Reggiano g.U. 0,6% (**Milch**, Speisesalz, Lab), Speisesalz. Kann Spuren von Senf enthalten.

Zubereitungsanleitung

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