

Pesto alla Genovese

| | |
|--------------------|------------------|
| Art.Nr. | 31420 |
| Versandereinheit | 1 Eimer à 2,4 kg |
| Gebindeeinheit | Eimer |
| Einzeleinheit | Eimer |
| Portionen je VE | 19 |
| Ergiebigkeit je VE | 2,4 l |
| MHD | 12 Monate |



Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Brennwert | 2.361 kJ / 571 kcal |
| Fett | 51 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 29 g |
| Kohlenhydrate | 13 g |
| davon Zucker | 3,8 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Salz | 14,1 g |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV: keine

kennzeichnungs-
pflichtige Allergene: **Milch einschl. Laktose.**



Kostformneigung

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

Zutaten | bitte Allergene beachten!

Palmfett teilweise gehärtet, **Hartkäsepulver**, Speisesalz, Maltodextrin, Würze, Kräuter 5% (Basilikum, Petersilie), Spinatpulver, Hefeextrakt, Aroma, Olivenöl, Pfeffer weiß.

Zubereitungsanleitung

600 g Pesto auf 10 kg gekochte heiße Nudeln oder Reis streuen und untermischen. Tipp: Bevor das Pesto dosiert wird, etwas Öl an die heißen Nudeln geben.