

## Produktinformation

### Conchigliette (kleine Muscheln)

Pasta aus Hartweizengrieß

Art.Nr.	<b>32052</b>
Versandeinheit	2 Beutel à 5 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel
Portionen je VE	160
Ergiebigkeit je VE	10 kg
MHD	36 Monate













#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.488 kJ / 351 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	2,5 g
Eiweiß	11,5 g
Salz	< 0,01 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungs-  
pflichtige 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 Eiern, Senf und Soja enthalten.

#### 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 als Einlage in Suppen zugeben. Sollten die Teigwaren sofort nach dem Kochen serviert werden, dann 7 Minuten leicht kochen lassen.