

Produktinformation

Tortellini Formaggio Tricolore

vorgegarte bunte Teigware mit einer feinen Käsefüllung.
Stückgewicht 6-7 g

Art.Nr.	710102
Versandeinheit	1 Beutel à 9 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.046 kJ / 250 kcal
Fett	5,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,2 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine
nach §5 LMZDV

kennzeichnungspflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide (Weizen), Milch einschl. Laktose.**



Kostformeinigung

<input checked="" type="checkbox"/>	Angepasste Vollkost	<input type="checkbox"/>	Hochkalorisch
<input type="checkbox"/>	Glutenfrei	<input type="checkbox"/>	Lactosefrei
<input type="checkbox"/>	Natriumarm	<input 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!

Hartweizengrieß, Trinkwasser, **Quarkzubereitung** 9% (15-16% Tr., mikrobielles Lab), Kartoffelflocken, Rapsöl, Paniermehl (**Weizenmehl**, Salz, Hefe), **Gouda** 0,4% (mikrobielles Lab, mind. 48% Fett i. Tr.), Speisesalz, Gemüsebrühe (Meersalz, **Laktose**, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelken), Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Pfeffer, Kurkuma, **Käsepulver**, Muskat.

Zubereitungsanleitung

Teigware in einer Soße erhitzen oder tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 4-6 Minuten ziehen lassen, Zubereitung im Konvektomaten 4-7 Minuten erhitzen (vorher leicht beölen und leicht besalzen).



4-7 Min., 100 °C mit Dampf, leicht beölen