

## Produktinformation

### Cappelletti Verdi Formaggio

vorgegarte grüne Halbmondteigware mit einer Spinat-Ricottafüllung.  
Stückgewicht 6-7 g

Art.Nr.	<b>710200</b>
Versandeinheit	1 Beutel à 8 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel

MHD 18 Monate

#### Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	1.204 kJ / 288 kcal
Fett	12 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	37 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,75 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe keine  
nach §5 LMZDV

kennzeichnungs-  
pflichtige Allergene **glutenhaltiges Getreide  
(Weizen), 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 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** 11% (15-16% Tr., mikrobielles Lab), Kartoffelflocken, Rapsöl, Blattspinat 4%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Salz, Hefe), Ricotta 2% (**Molke** aus past. **Milch**, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure, mind. 30% Fett i. Tr.), Spinatpulver, Gemüsebrühe (Meersalz, **Laktose**, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelken), Speisesalz, Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Muskat, Pfeffer, Rosmarin.

#### Zubereitungsanleitung

Teigware in einer Soße erhitzen oder tiefgekühlt in kochendes Salzwasser geben und 4-6 Minuten ziehen lassen, Zubereitung im Konvektomaten 3-5 Minuten erhitzen (vorher leicht ölen)



3-5 Min., 100 °C mit Dampf, leicht beölen