

Produktinformation

Tortelloni Ricotta & Spinaci

vorgegarte Teigringe mit einer herzhaften cremigen Ricotta-Spinatfüllung.
Stückgewicht 11 g

Art.Nr.	710301
Versandeinheit	1 Beutel à 8 kg
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Beutel

MHD 18 Monate

Nährwerte ø pro 100 g im Trockenprodukt

Brennwert	908 kJ / 215 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	7,8 g
Salz	0,30 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 checked="" 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** (15-16% Tr., mikrobielles Lab), Kartoffelflocken, Blattspinat 4%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Salz, Hefe), Ricotta 2% (**Molke** aus past. **Milch**, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure, mind. 30% Fett i. Tr.), Gemüsebrühe (Meersalz, **Laktose**, Zwiebeln, Rapsöl, Liebstöckel, Karotte, Lauch, Macis, Curcuma, Petersilie, Nelken), Speisesalz, Knoblauchpaste (Knoblauch, Speisesalz), Kurkuma, 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 beölen).



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