



Cannelloni Verdi Spinaci & Ricotta

vorgegarte, grüne Teigröllchen mit einer herzhaften Spinat-Ricottafüllung



Artikelnummer: 50794
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4 kg

Produktmerkmale

- Fülle: ca. 50 %, Teiganteil: ca. 50%
- Stückanzahl ca. 80 Stück
- kochfest
- lose gefrostet
- (L x Ø) 10 cm x 2,5 cm

Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- einfache Stück-Kalkulation
- Vegi-Tipp

Convenience-Grad



Zutaten

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Blattspinat 14, 1 %, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Ricotta 7 % (MOLKE aus past. MILCH, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure, mind. 30 % Fett i. Tr.), Zwiebeln, MAGERQUARK (0, 2 % Fett absolut, enthält mikrobielles Lab), Reisquellmehl, Rapsöl, Spinatpulver, Speisesalz, Muskat, Knoblauchpaste (Knoblauch, Salz), Pfeffer

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Milch (einschließlich Laktose)

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

Produkteigenschaften



¹ Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

Zubereitung

Konvektomat: Tiefgekühlt bei 160-180°C für 17-25 Minuten erhitzen (leicht beölen).
Backofen: Mit Soße bedecken und bei 180°C für 15-20 Minuten garen.





Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	702.0 kJ
Kilokalorien	166.0 kcal
Fett	3.0 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	27.0 g
- davon: Zucker	1.1 g
Eiweiss	6.5 g
Salz	0.6 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	4 kg
Stückgewicht	ca. 50 g +/- 5%
Lagerbedingungen	

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.