



Tortelloni Ricotta Spinaci

vorgegarte Teigtaschen mit einer Ricotta-Spinatfülle



Artikelnummer: 50998
Packungsart: Karton
Verkaufseinheit: 4 kg
Unterverpackung: 2 kg Beutel

Produktmerkmale

- Füllanteil 25%
- blanchiert (vorgekocht)
- lose gefrostet
- kochfest

Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- Qualitätsgarantie
- wie hausgemacht
- nicht nur für die italienische Küche

Convenience-Grad



Zutaten

Hartweizengriess, Wasser, Molkeneiweisskäse Ricotta 8% (Süsmolke, Sahne, Magermilch), Weizenmehl, Spinat 6%, Eier, Käse, Speisesalz, Gewürze, Hefe.

Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, 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.



Produktinformation

Ausgiebigkeit

Produkt	ergibt	Portionen	Portionsgrösse
4 kg	16	250 g	

Zubereitung

Kombidämpfer: Inhalt des Beutels in GN-Schale einfüllen. Mit wenig Öl gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C vorwärmen und die Pasta während 8 Minuten dämpfen lassen.

Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen.



Nährwertangaben

100 g Basisprodukt

Kilojoule	761.0 kJ
Kilokalorien	180.0 kcal
Fett	2.3 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	1.0 g
Kohlenhydrate	31.0 g
- davon: Zucker	2.0 g
Eiweiss	7.9 g
Salz	0.9 g

Packungsinformationen

Anzahl

Packungsart	Karton
VE	4 kg
Unterverpackung	2 kg Beutel
Anzahl Stück/VE	ca. 360
Stückgewicht	ca. 11 g

Lagerbedingungen

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