

Canederli ai Finferli

Pfifferlingsknödel



Ingredienti

pane cubettato, acqua, funghi finferli (24%), uova pastorizzate, erba cipollina, sale, pepe, olio di semi e aromi.

- Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
- Non contiene coloranti e conservanti aggiunti

Zutaten

Brot, Wasser, Pfifferlinge (24%), pasteurisierte Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Keimöl, Aromen.

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	740 kJ - 175 kcal
Grassi	4,56 g
Proteine	7,50 g
Carboidrati	26,09 g

100 g enthalten durchschnittlich

Brennwert	740 kJ - 175 kcal
Fett	4,56 g
Eiweiss	7,50 g
Kohlenhydrate	26,09 g

Scheda tecnica

Canederli ai finferli	1,5 kg
Cod. Articolo	903
Cod. EAN	8033509509035
Conservazione	max + 4 °C
Durabilità	60 gg
Contenitore	vaschetta in PP - EVO - PP
Nr. Pezzi per cartone	2
Ingombro confezione	320 mm x larg. 260 mm
Dimensioni collo	338 x 273 x h 127 mm
Peso collo	3 kg
Pallet	8 strati da 10 cartoni = 80 cartoni
	Formato EUR EPAL 80 X 120
	Peso 240 kg
	Altezza 117 cm

Technische Daten

Pfifferlingsknödel	1,5 kg
Artikel Code	903
EAN Code	8033509509035
Konservierung	max + 4 °C
Halbbarkeit	60 gg
Behälter	Behälter in PP - EVO - PP
Behälter pro Karton	2
Format Behälter	320 mm x larg. 260 mm
Format Karton	338 x 273 x h 127 mm
Gewicht Karton	3 kg
Pallet	8 Schichten mit 10 Kartone = 80 K.
	Format EUR EPAL 80 X 120
	Gewicht 240 kg
	Höhe 117 cm

Consigli per la cottura

Cuocere in acqua bollente salata per circa 10 minuti.
Come piatto unico con burro fuso, salsa e formaggio grattugiato.

Empfehlung für die Zubereitung

Zubereitungszeit im kochenden Salzwasser 10 Minuten.
Als Hauptgericht mit zerlassener Butter, Salbei und Reibkäse.

