

Canederli agli Spinaci

Spinatknödel



Ingredienti

Pane cubettato, acqua, spinaci (32%) uova pastorizzate, farina di grano tenero tipo „00“, sale, pepe, noce moscata, aromi

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

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	715 kJ - 169 kcal
Grassi	2,21 g
Proteine	7,22 g
Carboidrati	30,00 g

Scheda tecnica

Canederli agli spinaci	1,5 kg
Cod. Articolo	901
Cod. EAN	8033509509011
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

Consigli per la cottura

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

Zutaten

Brot, Wasser, Spinat (32%), pasteurisierte Eier, Weizenmehl Typ „00“, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Aromen

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe

100 g enthalten durchschnittlich

Brennwert	715 kJ - 169 kcal
Fett	2,21 g
Eiweiss	7,22 g
Kohlenhydrate	30,00 g

Technische Daten

Spinatknödel	1,5 kg
Artikel Code	901
EAN Code	8033509509011
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

Empfehlung für die Zubereitung

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

