

1707.900 (300.006.951)

Tagliatellenester Nids de tagliatelles

Eihaltige Teigwaren aus Hartweizengriess, vorgekocht und tiefgefroren

Karton 2 x 2.0 kg

Pâtes au œuf à base de semoule de blé dur, précuit et congelé

Carton 2 x 2.0 kg

Zutaten

 Wasser, **Hartweizengriess**, **Volleipulver**, Sonnenblumenöl, Kochsalz.

Kochsalz insgesamt: 0.5%

Ingrédients

 Eau, **semoule de blé dur**, **œuf** entier en poudre, huile de tournesol, sel de cuisine, curcuma.

Teneur totale en sel de cuisine : 0.5%

Nährwerte 100 g enthalten

Energie	728 kJ / 172 kcal
Fett	1.6 g
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiss	6.6 g

Nutritives 100 g contiennent

Energie	728 kJ / 172 kcal
Matières grasses	1.6 g
Glucides	32 g
Protéines	6.6 g

Allergene Inhaltsstoffe

Glutenhaltiges Getreide, Eier

Ingrédients allergènes

Céréales contenant du gluten, œufs

Zubereitung



3 Min. mit 100 °C bei 100% Dampf



30 Sek. in kochendem Wasser erhitzen

Préparation



3 min. à 100 °C et 100% de vapeur



Chauffer dans l'eau bouillant pendant 30 sec.

Lagerhinweis

tiefgekühlt -18 °C

Indication d'entrepôt

surgelé -18 °C

Haltbarkeit

Ab Produktion	15 Monate
Bei Auslieferung mind.	6 Monate

Durée de conservation

Dès la production	15 mois
Dès la livraison	6 mois

EAN- Code

 CU: 7616800840956
 TU: 7616800633947

beelong.ch
Indicateur supplémentaire de transparence

Dieser Indikator gibt Lebensmittellekäufern eine Zusatzinformation über den Umwelteinfluss der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Entscheidungen bewusst zu treffen.

Cet indicateur donne aux acheteurs de denrées alimentaires une information supplémentaire sur l'impact environnemental des produits, et leur permet ainsi de faire des choix en connaissance de cause.

www.beelong.ch

Beelong-Note
 Note Beelong

Herkunft
 Provenance

Jahreszeit
 Saison

Produktionsweise
 Mode de production

Klima und Ressourcen
 Climat et ressources

Produktverarbeitung
 Transformation des produits

A	B	C	D	E-	F	G
A	B	C	D	E	F	G
NICHT ZUTREFFEND/NON APPLICABLE						
A	B	C	D	E	F	G-
A	B-	C	D	E	F	G
VERARBEITET/TRANSFORMÉ						

