



Ravioli Käse-Spinat, Teigware mit käse- & spinath. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2405	GTIN-Stück 4 005496 224059	GTIN-Verpackung 4 005496 225452	eco-ID 86770	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

D'Angelo



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, European Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS



Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)



Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Teig: HARTWEIZENGRIEß*, Wasser /
Füllung (40%): Käse* (50%: RICOTTA*(25%),
BERGKÄSE*(20%), SCHAFSKÄSE*), Paniermehl*
(WEIZENMEHL*, Hefe*), MILCHPULVER*, Kartoffelflocken*,
Spinat getrocknet* (6%), Sonnenblumenöl*, Meersalz, Gewürze* (Knoblauch*, Basilikum*, Pfeffer*), Emulgator: Lecithine* (aus SOJA*).

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja, Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Ravioli Käse-Spinat

Besonderheiten

Unsere Pasta enthält halb so viel Wasser als frische Pasta, dafür doppelt so viel Geschmack. So genießen Sie alle Vorteile einer frischen Pasta - und das mit doppelter Ergiebigkeit, denn 250 g ergeben beim Kochen fast die doppelte Menge! Dabei ist unsere Pasta ungekühlt bis zu 12 Monaten haltbar - ideal zum Vorratskauf für spontane Gelüste...

Kurzbeschreibung

Ravioli Käse-Spinat



Ravioli Käse-Spinat, Teigware mit käse- & spinath. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2405	GTIN-Stück 4 005496 224059	GTIN-Verpackung 4 005496 225452	eco-ID 86770	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Rezept, Zubereitung

Rezeptvorschlag

Ravioli Käse-Spinat

mit frischem Spinat und Pinienkernen

Zutaten:

250 g Ravioli Käse-Spinat,

1 Knoblauchzehe,

20 g Butter, 30 g Pinienkerne,

1/2 Gemüsezwiebel,

50 ml trockener, leichter Weißwein

4 EL Kochfond der Pasta,

300 g junge Spinatblätter,

etwas Meersalz

Zubereitung:

Unsere Pasta nach Anleitung mit Knoblauch garen. In einer Pfanne mit hohen Seitenrändern Butter schmelzen und die Pinienkerne mit der fein gewürfelten Zwiebel goldgelb rösten. Weißwein angießen, vom Kochfond der Pasta hinzugeben und aufkochen. Gegarte Pasta und Spinat dazu, Spinat zusammenfallen lassen und mit dem wenig Meersalz abschmecken. Sofort servieren.

Verarbeitungshinweis

Die Pasta in 2,5 Liter gesalzenem (1TL Salz pro Liter Wasser) leicht siedendem Wasser circa 12 - 15 Minuten „al dente“ ziehen lassen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ernährung

Zubereitung

Die Pasta in 2,5 Liter gesalzenem (1 TL Salz pro Liter), leicht siedendem Wasser ca. 12-15 Min. "al dente" ziehen lassen.

Herstellung

Im traditionellen Kaltwalzverfahren hergestellt, schonend pasteurisiert

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und bald verbrauchen

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sesam, Weichtier, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Vanillin

enthalten: Gluten, Milch, Soja, Weizen, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein, Fruktose, Pfeffer, Hefe

Spuren möglich: Sellerie, Dinkel, Koriander, Mais, Umbelliferae, Zimt

nein: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg



Ravioli Käse-Spinat, Teigware mit käse-
& spinath. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2405	GTIN-Stück  4 005496 224059	GTIN-Verpackung  4 005496 225452	eco-ID 86770	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

ungesüßt ✓



Ravioli Käse-Spinat, Teigware mit käse- & spinath. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2405	GTIN-Stück 4 005496 224059	GTIN-Verpackung 4 005496 225452	eco-ID 86770	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Verwendungsdauer	2 Tage
Mahlgrad Pasta	ausgemahlen / semola
Pastaform	Ravioli

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Weitere Qualitätskriterien und Labels	European Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und bald verbrauchen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Teigware mit käse- und spinathaltiger Füllung
Inverkehrbringer	D'Angelo Pasta GmbH, Werner-von-Siemens-Straße 39, D-66793 Saarwellingen

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf abgetropftes Produkt
Energie kJ / kcal	1301 kJ / 309 kcal
Fett	7,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	46 g
davon Zucker	3,2 g
Ballaststoffe	2,98 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,2 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	1/2 Packung
Portionsgröße	125 g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 125 g = 1/2 Packung

Energie kJ	1626 kJ
Energiegehalt in kcal	386 kcal
Fett	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,89 g
Kohlenhydrate	57,5 g
davon Zucker	4 g
Ballaststoffe	4,3 g
Eiweiß	15 g
Salz	1,5 g

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 125 g = 1/2 Packung

Salz	20,83 %
------	---------



Ravioli Käse-Spinat, Teigware mit käse- & spinath. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2405	GTIN-Stück 4 005496 224059	GTIN-Verpackung 4 005496 225452	eco-ID 86770	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Tiefziehschale
 Verpackungsmaterial..... Kunststoff

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... nach Spinat und Käse
 Geruch..... würzig, nach Spinat

 Tortellini Champignon, Teigware mit champignonh. Füllung, 250g 2403	 Strozzapreti Dinkel, 250g 2407	 Tortellini Gemüse, Teigware mit gemüsehaltiger Füllung, 250g 2401	 Ravioli Tomate-Käse, Teigware mit tomaten- & käseh. Füllung, 250g 2404
 Tortellini Käse Teigware mit käsehaltiger Füllung, 250g 2400	 Cappelletti Gemüse Vollkorn, Teigware mit gemüsehaltiger Füllung, 250g 2406	 Tortellini Ricotta, Teigware mit käsehaltiger Füllung, 250g 2402	