



Tortellini Steinpilz, Teigware mit steinpilzhalt. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2420	GTIN-Stück 4 005496 224196	GTIN-Verpackung 4 005496 225520	eco-ID 153858	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Marke

D'Angelo



Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union



Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Teig: HARTWEIZENGRIEß*, Wasser |
Füllung (26%): Paniermehl* (WEIZENMEHL*, Hefe*),
Steinpilze* (30%), Kartoffelflocken*, Zwiebeln* (9%),
Sonnenblumenöl*, Knoblauch*, Meersalz, Emulgator:
Lecithine* (aus SOJA*), Pfeffer*.

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten, Soja

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Tortellini Steinpilz

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

Semifrisch - Frische nach Maß!

„Semi“ bedeutet lateinisch „halb“: Unsere Pasta enthält halb so viel Wasser, 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.



Tortellini Steinpilz, Teigware mit steinpilzhalt. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2420	GTIN-Stück 4 005496 224196	GTIN-Verpackung 4 005496 225520	eco-ID 153858	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Rezept, Zubereitung

Tortellini Steinpilz
mit leichtem Pilzragout

Zutaten:

- 250 g Tortellini Steinpilz
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g frische Pilze der Saison (z.B. Austernpilze, Shiitakepilze, Kräutersaitling, Pfifferling)
- 1 Bund frische Petersilie
- 100 ml Kokosmilch
- 3 EL Olivenöl
- schwarzer Pfeffer
- Kräutersalz

Zubereitung:

Unsere Pasta nach Anleitung garen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe klein hacken. Die Pilze der Saison reinigen und in feine Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchzwiebeln und den Knoblauch hinzugeben und kurz anrösten. Dann die Pilze hinzugeben und alles für ca. 10 min bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Die Tortellini Steinpilz hinzugeben und gut untermischen. Zum Schluss die Kokosmilch hinzugeben. Die Pasta Pilz-Mischung mit schwarzem Pfeffer und Kräutersalz abschmecken und in vorgewärmte Teller geben. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren und sofort servieren.

Verarbeitungshinweis

Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ernährung

Zubereitung

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

Herstellung

Im traditionellen Kaltwalzverfahren hergestellt, schonend pasteurisiert

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Trocken lagern, vor Wärme schützen. 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, Koriander, Mais, Zimt, Vanillin

enthalten: Gluten, Soja, Weizen, Fruktose, Pfeffer, Hefe

Spuren möglich: Milch, Sellerie, Dinkel, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Umbelliferae

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg



Tortellini Steinpilz, Teigware mit
steinpilzhalt. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2420	GTIN-Stück  4 005496 224196	GTIN-Verpackung  4 005496 225520	eco-ID 153858	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Weitere Eigenschaften

vegan ✓

vegetarisch ✓

laktosefrei ✓

ungesüßt ✓



Tortellini Steinpilz, Teigware mit steinpilzhalt. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2420	GTIN-Stück 4 005496 224196	GTIN-Verpackung 4 005496 225520	eco-ID 153858	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

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

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	vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Nach dem Öffnen kühl aufbewahren und bald verbrauchen.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Teigware mit steinpilzhaltiger 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	1232 kJ / 292 kcal
Fett	4,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	53,0 g
davon Zucker	1,9 g
Ballaststoffe	3,4 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	0,91 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	1556 kJ
Energiegehalt in kcal	368,75 kcal
Fett	5,18 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,95 g
Kohlenhydrate	66,63 g
davon Zucker	1,21 g
Ballaststoffe	7,5 g
Eiweiß	10,18 g
Salz	1,225 g



Tortellini Steinpilz, Teigware mit
steinpilzhalt. Füllung, 250g

Pasteria



Artikelnummer 2420	GTIN-Stück  4 005496 224196	GTIN-Verpackung  4 005496 225520	eco-ID 153858	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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

Energie kJ.....	18,58 %
Energiegehalt in kcal.....	18,44 %
Fett.....	7,4 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	9,75 %
Kohlenhydrate.....	24,68 %
davon Zucker.....	1,34 %
Eiweiß.....	20,36 %
Salz.....	20,42 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	nach Steinpilz
Geruch.....	nach Steinpilzen und Gewürzen