



Lasagne-Platten Semola, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 503570	GTIN-Stück 4 006040 152293	GTIN-Verpackung 4 006040 152286	eco-ID 2249	
--------------------------------	--	---	-----------------------	--

Marke

Rapunzel



Qualität

100% bio, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Zutaten

HARTWEIZENGRIESS*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



Allgemeines

Lasagne-Platten sind ohne Vorkochen verwendbar und sorgen für geschichtetes Vergnügen. Unser italienischer Pastificio stellt die Rapunzel Pasta nach alter Tradition nur aus bestem italienischem Hartweizengrieß und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen Biss.

Kurzbeschreibung

Lasagne-Platten sind ohne Vorkochen verwendbar und sorgen für geschichtetes Vergnügen. Unser italienischer Pastificio stellt die Rapunzel Pasta nach alter Tradition nur aus bestem italienischem Hartweizengrieß und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen Biss.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

ohne Vorkochen verwendbar

Zubereitung

Ungekochte Lasagne Platten mit den übrigen Zutaten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Oberste Nudelschicht gut mit Sauce bedecken und im Backofen bei 200°C ca. 35-40 Minuten backen.



Lasagne-Platten Semola, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 503570	GTIN-Stück 4 006040 152293	GTIN-Verpackung 4 006040 152286	eco-ID 2249	
--------------------------------	--	---	-----------------------	--

Herstellung

Rapunzel Pasta Semola wird aus ausgemahlenem italienischem Hartweizengrieß hergestellt. Sie enthält 65% des Getreidekorns. Der Teig wird zu langen, dünnen Bahnen geformt und dann in Plattenform geschnitten. Nach der Formgebung erfolgt die langsame und schonende Trocknung über 5 Stunden bei maximal 75°C.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Allergiehinweise

Spuren möglich: Eier, Senf, Soja

nicht enthalten: Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Sesam, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Mais, Zimt, Glutamat, Hefe

enthalten: Gluten, Weizen

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Lasagne-Platten Semola, 250g

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 503570	GTIN-Stück 4 006040 152293	GTIN-Verpackung 4 006040 152286	eco-ID 2249	
--------------------------------	--	---	-----------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
 Süßung..... nicht gesüßt
 Mahlgrad Pasta..... ausgemahlen / semola
 Verarbeitungsweise..... getrocknet
 Garmethode..... Nicht spezifiziert

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
 Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos..... Italienische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle..... IT-BIO-009

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Lasagne semola
 Inverkehrbringer..... Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1536 kJ / 362 kcal
 Fett..... 1,40 g
 davon gesättigte Fettsäuren..... 1,00 g
 Kohlenhydrate..... 74,1 g
 davon Zucker..... 2,0 g
 Ballaststoffe..... 2,6 g
 Eiweiß..... 12,00 g
 Salz..... 0,030 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Stück

Preise und Konditionen

Pfand..... nein