

PASTA PANARESE - Produktdatenblatt

TAGLIATELLE ALL'UOVO (Eier-Tagliatelle)

Eierteigwaren aus dem Val d'Orcia (Toskana), bronzeggezogen (trafilata al bronzo), langsam getrocknet.

Füllmenge: 500 g

Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser, Ei (28 %)

Kann Spuren enthalten von: Kann Spuren enthalten von: Soja, Senf.

Enthält: Gluten, Ei.

Nährwertangaben

Durchschnittliche Werte pro 100 g Produkt

Nährwert	pro 100 g
Energie	1550 kJ / 366 kcal
Fett	3,67 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,05 g
Kohlenhydrate	68,66 g
davon Zucker	3,50 g
Ballaststoffe	2,60 g
Eiweiß	13,31 g
Salz	0,75 g / 0,3 g Natrium

Lagerung & Hinweise

Kochzeit: 9–11 Minuten

Mindesthaltbarkeit: 36 Monate (ab Herstellung)

Lagerung: Kühl und trocken lagern, fern von Wärmequellen aufbewahren

Hersteller

Società Agricola Pasta Panarese s.r.l. Socio Unico

Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI), Italien

EAN: 8001232469247

PICI

Hartweizengrießpasta aus dem Val d'Orcia (Toskana), bronzeggezogen (trafilata al bronzo), langsam getrocknet.

Füllmenge: 500 g

Zutaten

Hartweizengrieß, Wasser

Enthält **Gluten**

Kann Spuren von **Soja**, **Ei** und **Senf** enthalten

Nährwertangaben

Durchschnittliche Werte pro 100 g Produkt

Nährwert	pro 100 g
Energie	1490 kJ / 351 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	72 g
davon Zucker	4 g
Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,06 g

Lagerung & Hinweise

Kochzeit: 23–25 Minuten

Mindesthaltbarkeit: 36 Monate

Lagerung: Trocken und fern von Wärmequellen lagern

Hersteller

Società Agricola Pasta Panarese S.R.L.

Sitz und Produktionsstätte: Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI), Italien

EAN: 8001232469315

RAGÚ di CHIANINA

Hartweizengrieß-Teigwaren aus dem Val d'Orcia (Toskana), bronzegezogen und langsam getrocknet

Füllmenge: 180 g

Zutaten

Rindfleisch der Rasse Chianina "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" g.g.A. 50 %, Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, natives Olivenöl extra, **Sellerie**, Karotten, Tomatenmark, Wein, Salz, Gewürze, Kräuter.

Enthält **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse

Nährwertangaben

Durchschnittliche Werte pro 100 g Produkt

Nährwert	pro 100 g
Energie	591 kJ / 142 kcal
Fett	8,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	2,3 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	13,2 g
Salz	1,4 g

Lagerung & Hinweise

Verwendungshinweise: Das Produkt kann direkt als Sauce/Belag für Crostini sowie für Nudelgerichte verwendet werden.

Lagerung nach dem Öffnen: Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei **0 °C bis +4 °C** aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Mindesthaltbarkeit (MHD): 36 Monate ab Herstellungsdatum

Hersteller

RDA SRL Via Aldo Moro 52, Loc. Le Babie, 56040 Castellina Marittima (PI), Italien.

Website: www.toscanaintavola.it

Salsa Clementina (Clementina-Sauce / Tomatensauce mit Gemüse)

Füllmenge (Nettogewicht): 340 g

Zutaten

Tomaten 70 %, Auberginen 10 %, Petersilie 5 %, Zwiebeln 5 %, Salz 5 %, Olivenöl 4 %, Basilikum 3 %.

Allergenhinweise: Gemäß der Zutatenliste sind keine kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene enthalten.

Nährwertangaben

Durchschnittliche Werte pro 100 g Produkt

Nährwert	pro 100 g
Energie	268 kJ / 64 kcal
Fett	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	2,7 g
davon Zucker	2,7 g
Ballaststoffe	1,2 g
Eiweiß	1,1 g
Salz	2,3 g

Lagerung & Hinweise

Thermische Behandlung: Pasteurisation bei 95 °C für 37 Minuten.

Lagerung: Ungeöffnet kühl, trocken und vor Licht geschützt lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.

Hersteller

Fattoria S. Anna

Via Aurelia sud - Loc. 7 Fattorie, Frazione di Bolgheri, Bibbona (LI), Italien



Latte crudo | Rohmilch | raw milk



pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurized



Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk



Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk



latte pecora | Schafmilch | sheep milk



Latte bufala | Büffelmilch | buffalo milk



Forma intera | Ganze Form | Whole cheese



Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces



1/2



1/4



1/8



Gran Kinara @250 g



Valori nutrizionali su/ Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	1772/ 427
Grassi/ Fett/ Fet	33 g
-di cui saturi/ davon gesättigte Fettsäuren/ of which saturates	19 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,4 g
-di cui zuccheri/ davon zucker/ of which sugar	<0,5 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	31 g
Salé/ Salz/ Salt	1,7 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.SS F.I.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
333		250 g	ø cm H cm	12 M	48 %		8

Fornitore: Caseificio Fiandino
Provenienza: Villafalletto, Piemonte
Tipologia: pasta dura
Ingredienti: latte, sale, caglio vegetale
Allergeni: latte
Conservazione: conservare al fresco

Lieferant: Caseificio Fiandino
Herkunft: Villafalletto, Piemont
Typologie: Hartkäse
Zutaten: Milch, Salz, pflanzliches Lab
Allergene: Milch
Konservierung: kühl lagern

Supplier: Caseificio Fiandino
Origin: Piedmont (Italy)
Type: hard cheese
Ingredients: milk, salt, vegetable rennet
Allergens: milk
Conservation: store cold

ESAME ORGANOLETTICO

Olfatto: fiorito
Texture: friabile
Gusto: dolce, salato, leggermente acidulo
Aromi: componenti floreali, vegetali e spezie

GESCHMACKSGUTACHTEN

Geruch: blumig
Textur: mürb
Geschmack: süß, salzig, leicht säuerlich
Aroma: pflanzliche und floreal, sowie würzige Komponenten

TASTING

Odour: flowery
Texture: friable
Flavour: sweet, salty, slightly acidulous
Aroma: vegetable and floreal and aromatic components

DESCRIZIONE

Il produttore, la fattoria Fiandino, da anni si è specializzato nell'uso di caglio vegetale (Cynara cardunculus) nella realizzazione dei suoi formaggi. Questa particolarità consente un'ampia applicazione in cucina quale sostituto del Parmigiano Reggiano nei piatti vegetariani.
 Di gusto pieno al palato ma delicato e piacevole nel finale.

BESCHREIBUNG

Der Produzent, die Fattoria Fiandino, hat sich schon seit einigen Jahren auf die Produktion von Käse mit pflanzlichem Lab (Cynara cardunculus) spezialisiert. Die Rarität des Gran Kinara hat vielfache Anwendungszwecke in der vegetarischen Küche als Alternative zum Parmigiano Reggiano. Im Gaumen ist er vollmundig und trotzdem fein im Abgang.

DESCRIPTION

The producer, the Fattoria Fiandino, has specialised in the production of cheese with vegetable rennet (Cynara cardunculus) for several years. The rarity of Gran Kinara has many uses in vegetarian cuisine as an alternative to Parmigiano Reggiano. It is full-bodied on the palate and yet has a fine finish.

SUGGERIMENTI

Si sposa benissimo con piatti a base di carciofi in combinazione con un aceto balsamico tradizionale
 Bevande: spumanti

SERVIERVORSCHLÄGE

Passa hervorragend zu Artischockergerichten, in Kombination mit einem Aceto Balsamico Tradizionale;
 Getränke: Schaumweine

SERVING SUGGESTION

Pairs well with artichoke dishes, combined with Aceto Balsamico Tradizionale;
 Drinks: Sparkling wines