

40 Personen – UrDinkel Penne mit Spinat und Champignons an Jägersauce

21'226 kcal

- Paketabmessung:** 55 x 41 x 23 L/B/H in cm
- Paket-Gewicht:** 10.3 kg
- Allergene:** Gluten, Sellerie, kann Spuren von Ei enthalten
- Lagerung:** Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius
- MHD Dosen:** 10 Jahre ab Produktion. Vakuuiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.

Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
UrDinkel-Penne	1377 / 329	1.7g	0.2g	59g	0.7g	15g	<0.01g	8.9g
Jägersauce	1390 / 327	2g	<0,5g	65g	11g	11g	13g	k.A.
Champignons	1262/ 300	2.99g	0.47g	6.7g	6.7g	49.16g	0,24g	22.72g
Spinat	1138 /271	3.66g	0.44g	7,44g	5,68g	34.24g	2.12g	21.94g

Paket-Inhalt:

9 Dosen UrDinkel-Penne à 600g = 5400g (17766kcal) – Allergene: Gluten, kann Spuren von Ei enthalten

Zutaten: UrDinkel-Mehl (CH), Kernserwasser vom Arvigrat

1 Dose Jägersauce à 890g = 890g (2910 kcal) – Allergene: Gluten, Sellerie

Zutaten: Maltodextrin, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert, Weizenmehl, Zucker, Hefeextrakt, Champignons getrocknet 6.0%, Aromen, Tomatenpulver 3.0%, Rindfleischextrakt, Rapsöl, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Petersilie getrocknet, Säuerungsmittel (Citronensäure), Weisswein-Extrakt, Sellerieextrakt



1 Dose Champignons à 75g = 75g (225 kcal)

Zutaten: Champignons in ganzen Scheiben <45mm, gefriergetrocknet

Frischeverhältnis: 1:9 – Doseninhalt entspricht 0.675kg frischen Champignons

1 Dose Spinat à 120g = 120g (325 kcal)

Zutaten: Spinat (2-5mm), gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:11 – Doseninhalt entspricht 1.3kg frischem Spinat

Zubereitung für 40 Personen:

- UrDinkel-Penne Kochzeit: 7-9 Minuten
- Jägersauce-Pulver unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in 7 Liter warmes Wasser (50°C) einrühren
- Champignons und Spinat kurz in Wasser einweichen, gut abtropfen lassen und der Jägersauce beifügen
- Unter gelegentlichem Umrühren 7 Minuten leicht kochen lassen
- Sauce mit der Pasta vermengen – fertig