

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