

40 Portionen – UrDinkel Penne mit Spinat und Champignons an Jägersauce

21'226 kcal

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 Portionen:

- 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

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

40 Portionen – UrDinkel Penne mit Spinat und Champignons an Jägersauce

21'226 kcal

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 Portionen:

- 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

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