

## Pasta Primavera-Nudeln in Gemüsesoße / Pasta Primavera (Mixed Vegetable Pasta)

<b>Produkt / Product</b>	Pasta Primavera-Nudeln in Gemüsesoße Pasta Primavera (Mixed Vegetable Pasta)
<b>Füllgewicht / Net weight</b>	150g
<b>Wasserzugabe / Added water</b>	490ml
<b>Fertige Menge / Ready quantity</b>	640g
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before</b>	36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date



<b>Zutaten / Ingredients</b>	Nudeln 50% ( <b>Hartweizengrieß, Ei, Salz</b> ), Gemüse in veränderlichen Gewichtsanteilen 19% (Mais, Karotten, Erbsen, Lauch, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Blumenkohl), <b>Käse, Sahnepulver</b> , Sonnenblumenöl, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Würze, Hefeextrakt  pasta 50% ( <b>durum wheat</b> semolina, <b>egg</b> , salt), vegetables in variable proportions 19% (sweetcorn, carrots, peas, leeks, courgettes, broccoli, onions, cauliflower), <b>cheese</b> , powdered <b>cream</b> , sunflower oil, modified starch, potato flour, seasoning, yeast extract
<b>Allergene / Allergens</b>	Eier, Glutenhaltig, Lactose, Milch, Sellerie Eggs, contains gluten, Lactose, Milk, Celery
<b>Zubereitung / Directions</b>	Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen.  Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt / Average nutritional values per 100 g dried product

<b>Brennwert / kJ/kcal</b>	1750/418
<b>Fett / Fat</b>	15,7 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids</b>	7,5 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	55,5 g
<b>davon Zucker / of which sugar</b>	8,9 g
<b>Ballaststoffe / Fibre</b>	1,6 g
<b>Eiweiss / Protein</b>	11,2 g
<b>Salz / Salt</b>	1,9 g