

Pappardelle Zitrone

Teigwaren mit Zitrone und
Kurkuma, hergestellt mit Hart-
weizen aus der Nordwestschweiz

300g



Zutaten: Hartweizengriess CH,

Wasser, Zitronensaftpulver 3%, Zitronensaft
0,8%, Kurkuma, Zitronenschalenpulver 0,2%

Zubereitung:

Wasser aufkochen, Salz begeben,
Teigwaren 8 min. al dente kochen.
Abtropfen, mit Olivenöl, Butter
oder Sauce mischen



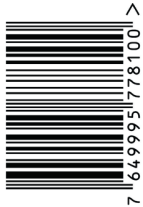
8 min

Da wir unsere Pasta mit viel weniger Druck als
industriell hergestellte Teigwaren herstellen,
nimmt sie nach dem Abschütten weiterhin
Flüssigkeit auf. Bitte deshalb die Pasta kürzer
als gewohnt kochen und noch ca. 2 Minuten
ziehen lassen.

 Kühl und trocken lagern

Nährwertangaben je 100g

Energie	1473 kJ 352 kcal
Fett	1,4g
Kohlenhydrate	71,4g
Eiweiss	11,7g
Salz	0,0g



Mindestens haltbar bis

Hersteller:
pasta sociali
Hofackerstrasse 79
CH-4132 Muttenz
www.pastasociali.ch

neuewelt 

Bei uns finden Menschen mit psychischen
Problemen eine sinnvolle Beschäftigung.
Weitere Informationen: **www.neuewelt.ch**