

TORTELLINI MED OSTSÅS (BECHAMEL BUDGET)**Ursprung:**

| | | | |
|----------------------------|---------------|---------------------|----------|
| Visa för | 100 portioner | Råvikt/port | 288.48 g |
| Portionstyp | Normal | Total råvikt | 28.85 kg |
| Serv. port. | 0,00 g | Total mängd | 0 g |
| Klimatpåverkan/port | 0 kg CO2 | | |

| Ingredienser | Mängd | kg CO2 |
|--------------------------------------|--------------|---------------|
| Tortellini Ricotta & Spenat | 12.5 kg | |
| <u>Bechamel (Grundrecept budget)</u> | | |
| Vispgrädde 40% fett 10L | 1.25 l | |
| Kranvatten | 11.25 l | |
| Vetemjöl 5kg | 0.56 kg | |
| Smör fett 80 % | 0.65 kg | |
| Salt, 10 kg | 75 g | |
| Vitpeppar mald | 12.5 g | |
| | | |
| Parmesanost hårdost 30% fett riven | 2.5 kg | |
| Svartpeppar, grovmalen | 3.33 msk | |
| Oregano | 25 g | |

Beskrivning

1. Smält smöret i en kastrull. Vispa ner mjölet. Tillsätt grädden lite i taget för att undvika klumpar. Späd med vattnet på samma sätt som grädden till önskad koncistens. Koka upp och låt koka under fortsatt omrörning 3-5 min (eller tills mjölsmaken försvinner). Smaka av med salt och peppar.

2. Blanda ned den rivna osten och låt sjuda till osten har smält. Smaka av med svartpeppar och oregano.

3. 1-20 portioner. Rör ner tortellinin försiktigt och låt den ligga i värmen i 3 minuter. Smaka av och servera.

3. 21-100 portioner. Vänd ned den frysta eller tinade tortellinin i steamer försiktigt och låt såsen komma upp i värme igen. Smaka av och servera.

3. 100-Oändligt antal portioner. Blecka den tinade tortellinin och ös den varma såsen över tortellinin. Vid behov värm blecken i ugn på 120 grader i tre minuter. Vid längre varmhållning placera blecken i värmeskåp, pastan kommer att tillredas sakta i såsen, i värmeskåpet.

Varunamn**Vikt**

| Varunamn | Vikt | Art.nr | Benämning | Menigo | artin&serve | Mårdskog | Sv. Cater |
|------------------------------------|----------|--------|------------------------------------|---------|-------------|----------|-----------|
| Tortellini Ricotta & Spenat | 12.5 kg | 462470 | Tortellini Ricotta&spenat 1 x 10kg | 406880* | 374488 | 462470 | 462470 |
| Svartpeppar, grovmalen | 23.3 g | | | | | | |
| Parmesanost hårdost 30% fett riven | 2.5 kg | | | | | | |
| Salt, 10 kg | 75 g | | | | | | |
| Kranvatten | 11.25 kg | | | | | | |
| Vetemjöl 5kg | 0.56 kg | | | | | | |
| Smör fett 80 % | 0.65 kg | | | | | | |
| Vitpeppar mald | 12.5 g | | | | | | |
| Vispgräddde 40% fett 10L | 1.25 kg | | | | | | |
| Oregano | 25 g | | | | | | |

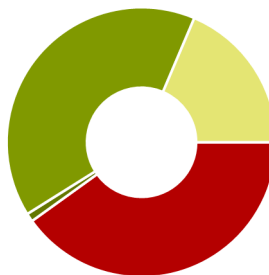
Märkning

| Allergener | Innehåller | Kan innehålla |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Ägg | | |
| Ägg | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Spannmål som innehåller gluten | | |
| Gluten | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Vete | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mjök och laktos | | |
| Mjök | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Laktos | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sojaböner | | |
| Sojaböner | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Beställningsvara Menigo Rött och *

**Näring per portion för portionstyp
[Normal]**

| Näringsämne | Mängd | Enhet |
|-------------------------|---------|-------|
| Energi (kJ) | 1863,18 | kJ |
| Energi (kcal) | 442,57 | kcal |
| Fett | 20,19 | g |
| Mättade fettsyror | 12,66 | g |
| Enkelomättade fettsyror | 4,43 | g |
| Fleromättade fettsyror | 0,55 | g |
| Kolhydrater | 44,18 | g |
| Protein | 20,39 | g |
| Fibrer | 2,33 | g |
| Fettlösliga vitaminer | 0 | |
| Retinol | 140,03 | µg |
| Vitamin D | 0,1 | µg |
| Vitamin E | 0,46 | mg |
| Vitamin K | 0 | µg |
| Vattenlösliga vitaminer | 0 | |
| Tiamin | 0,02 | mg |
| Riboflavin | 0,11 | mg |
| Vitamin C | 0,18 | mg |
| Niacin | 0,13 | mg |
| Vitamin B6 | 0,03 | mg |
| Vitamin B12 | 0,45 | µg |
| Mineraler | 0 | |
| Fosfor | 217,14 | mg |
| Järn | 0,3 | mg |
| Kalcium | 361,15 | mg |
| Kalium | 49,42 | mg |
| Natrium | 583 | mg |
| Selen | 1,48 | µg |
| Zink | 0,87 | mg |
| Vitamin A | 147,48 | µg |

Energifördelning

■ Fett (40,09E%)
 ■ Fibrer (1E%)
 ■ Kolhydrater (40,31E%)
 ■ Protein (18,61E%)

Andel av dagligt behov