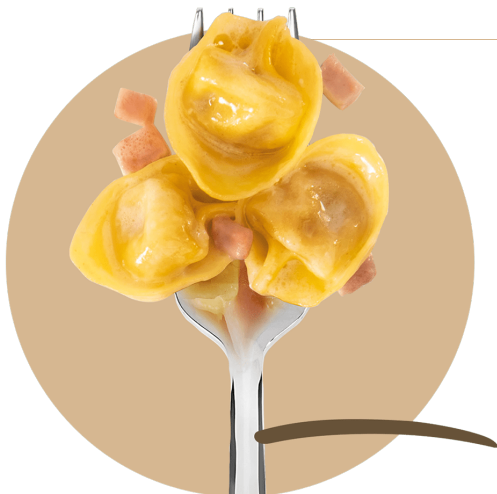




● Z301



Tortellini bolognesi con panna e prosciutto

MIN

4'

TEMPO DI COTTURA



1,32Kg e

Ingredienti della pasta

Pasta all'uovo precotta 53% (pasta all'uovo 80% (semola di **grano** duro, **uova** 12,5%, mortadella (carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), carne di suino, acqua, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, aglio, spezie), acqua).

Scheda di prodotto

%

53

PERCENTUALE DI PASTA

%

47

PERCENTUALE DI SALSA

Ingredienti della salsa

Panna 17%, **latte** intero fresco pastorizzato, acqua, prosciutto cotto 6% (carne di suino 55%, acqua, sale, amido di patata, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), farina di **frumento**, **burro**, sale. Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**) spolverato in superficie.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 886 Energia kcal 212 Grassi g 11,1 di cui acidi grassi saturi g 5,8 Carboidrati g 18,3 di cui zuccheri g 0,8 Fibre g 1,7 Proteine g 8,8 Sale g 0,86

Preparazione

Forno a microonde: **4?**, **750 W**, a piatto chiuso e surgelato.

Smaltimento

piattino
PP 5
plastica

lamina
>PET 1 + LDPE 4< 7
plastica

cartone
PAP 20
carta