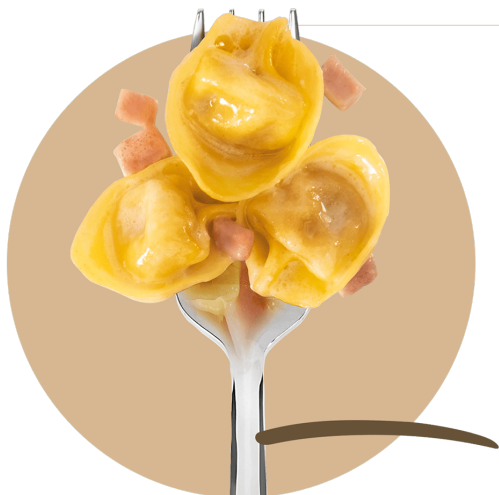




● Z301



## Tortellini bolognaise avec crème et jambon

MIN

4'

TEMPS DE CUISSON



300g ?

4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients des pâtes

Pâtes aux oeufs 68% (semoule de blé dur, oeufs, eau), farce 32% (mortadelle, Parmigiano Reggiano AOP, viande de porc braisée, chapelure, épices, sel).

### Ingrédients de la sauce

Crème liquide 36%, jambon blanc 12,5%, lait entier, farine de froment, beurre, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 212 – Energie kJ 886 – Protéine g 8,8 – Hydrates de carbone g 18,3 dont sucres g 0,8 – Gras g 11,1 dont les acides gras saturés g 5,8 – Fibres g 1,7 – Sel g 0,86

### Préparation

Four à micro-ondes (750w): 4 min barquette fermée et surgelée.

### Fiche technique

%

53

POURCENTAGE DE PÂTES

%

47

POURCENTAGE DE SAUCE

