



Z301



Tortellini bolognesi con panna e prosciutto

MIN

4'
TEMPO DI COTTURA



300g ?
4 PIATTI A CARTONE

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 asorbico, 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).

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



Scheda di prodotto

%

53
PERCENTUALE DI PASTA

%

47
PERCENTUALE DI SALSA

Preparazione

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

Smaltimento