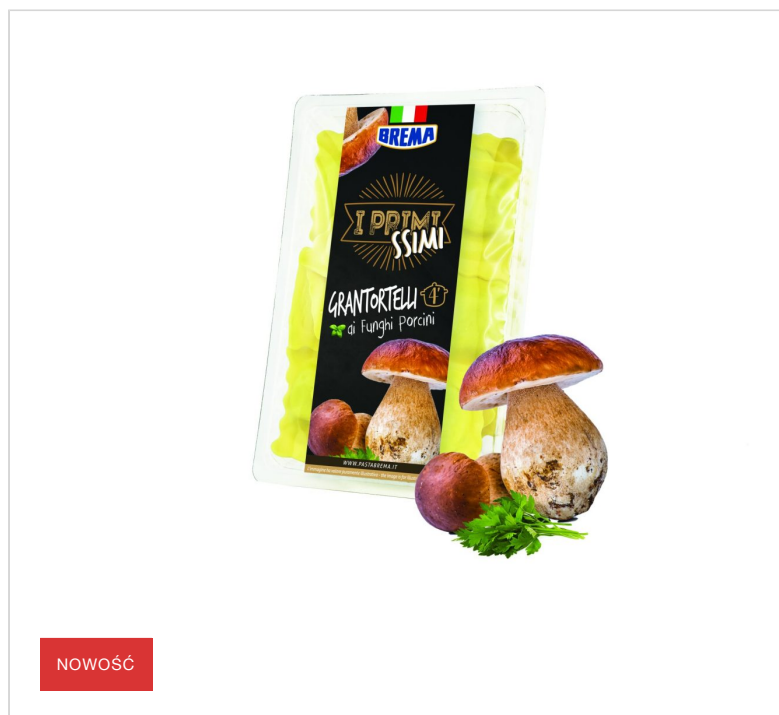


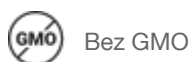
MENABREA

Grantortelli ai funghi porcini



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ravioli jajeczne z semoli twardego ziarna pszenicy z nadzieniem z ricotty, borowików, pieczarek i sera Grana Padano. Gotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody maksymalnie 4 minuty, odcedzić i doprawić wg uznania.

Sugestie

Doskonale z masłem, czosnkiem i parmezanem. Wystarczy podsmażyć na maśle ząbek czosnku, po czym na patelnię wrzucić wcześniej ugotowane ravioli. Chwilę pozostawić na ogniu, po czym posypać płatkami Grana Padano.

Dane techniczne

Rodzaj:	Ravioli jajeczne z nadzieniem z ricotty, borowików, pieczarek i sera Grana Padano.
Składniki:	ser ricotta (SERWATKA, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy), kasza manna z PSZENICY durum, JAJA (11% gotowego produktu), uwodnione borowiki (woda, uwodnione borowiki) (9% gotowego produktu) [Boletus edulis], SERWATKA w proszku, suszone płatki ziemniaczane, olej słonecznikowy, ser Grana Padano (MLEKO, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: lizozym JAJ), sól, pieczarki suszone [Agaricus bisporus], aromat, czosnek, pieprz.
Opakowanie:	Plastikowe



Masa netto:	250 g
Karton:	8 sztuk
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temperaturze +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1005 KJ / 239 kcal
Tłuszcze:	6,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,6 g
Węglowodany:	33 g, w tym cukry 2,1 g
Białka:	11 g
Sól:	1,5 g
Błonnik:	2,3 g

Alergeny

SERWATKA MLEKA krowiego, MLEKO krowie, semola (kasza manna) z PSZENICY durum, JAJA, lizozym JAJ. Bez GMO.