

MENABREA

Girasoli Mozzarella e Pomodoro



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez GMO

Opis

Okrągłe ravioli jajeczne z semoli twardego ziarna pszenicy z nadzieniem z mozzarelli, pomidorów i sera Grana Padano. Ravioli należy gotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody maksymalnie 4 minuty, odcedzić i doprawić wg uznania.

Sugestie

Doskonale komponują się z sosem pomidorowym, papryczką peperoncino, świeżą bazylią i parmezanem. Wystarczy przygotować sos podsmażając delikatnie na patelni ząbek czosnku, dodać passatę pomidorową i doprawić solą i papryczką peperoncino. Odcedzić wcześniej ugotowane ravioli, połączyć z sosem, udekorować wszystko świeżą bazylią i posypać tartym serem Parmigiano Reggiano lub Grana Padano.

Dane techniczne

Rodzaj:

Ravioli jajeczne z nadzieniem z mozzarelli, pomidorów i sera Grana Padano.



Składniki:	semola z PSZENICY durum, ricotta (SERWATKA, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy), mozzarella (MLEKO, sól, podpuszczka) (16% produktu gotowego), JAJA (11% produktu gotowego), pomidor (9% masy gotowego produktu), suszone pomidory (3,5% w produkcie gotowym), SERWATKA w proszku, bułka tarta (mąka PSZENNA miękka typu „0”, sól, drożdże), błonnik roślinny (bambus, babka plesznik), ser Grana Padano (MLEKO, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: lizozym JAJ), bazylia (1% w produkcie gotowym).
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:	1040 KJ / 248 kcal
Tłuszcze:	10 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,7 g
Węglowodany:	26 g, w tym cukry 2,9 g
Białka:	12 g
Sól:	1,3 g
Błonnik:	3,0 g

Alergeny

PSZENICA, SERWATKA i MLEKO krowie, JAJA. Bez GMO.