MENABREA

Girasoli alla Zucca



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez GMO

Opis

Okrągłe ravioli jajeczne z nadzieniem z dyni, sera Parmigiano Reggiano i sera Grana Padano. Ravioli należy gotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody maksymalnie 4 minuty, odcedzić i doprawić wg uznania.

Sugestie

Doskonale smakują z masłem, szałwią i wędzonym serem scamorza affumicata. Wystarczy na patelni rozpuścić masło, dodać na patelnię szałwię, po czym po chwili połączyć z ugotowanymi ravioli. Na talerzu posypać tartym wędzonym serem scamorza affumicata.

Dane techniczne

Rodzaj:	Ravioli jajeczne z nadzieniem z dyni

Składniki:	dynia (33% w gotowym producie), grysik (semola) z PSZENICY durum, bułka tarta (mąka PSZENNA miękka typu „0”, sól, drożdże), JAJA (11% w gotowym produkcie), ricotta (SRWATKA MLEKA krowiego, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy), błonnik roślinny (psyllium, bambus), ser Parmigiano Reggiano (MLEKO, sól, podpuszczka), olej słonecznikowy, SERWATKA w proszku, suszone płatki ziemniaczane, ser Grana Padano (MLEKO, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: lizozym JAJ), sól, gałka muszkatołowa.
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:	1000 KJ / 237 kcal
Tłuszcze:	6,3 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,4 g
Węglowodany:	37 g, w tym cukry 2 g
Białka:	7,1 g
Sól:	1,3 g
Błonnik:	3 g

Alergeny

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