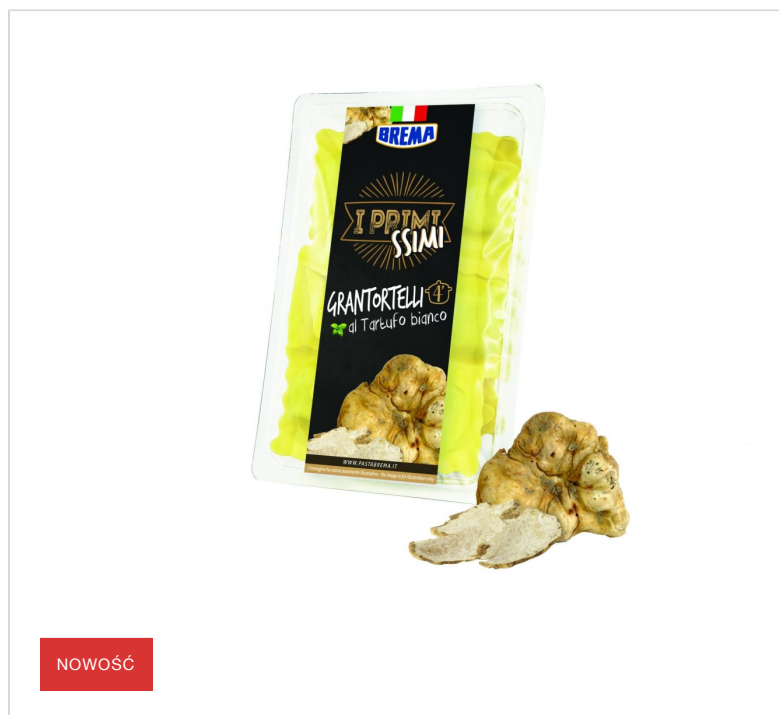


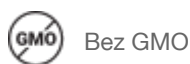
MENABREA

Grantortelli al Tartufo Bianco



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ravioli jajeczne z semoli twardego ziarna pszenicy z nadzieniem z ricotty, jajek, sera Grana Padano, sera Parmigiano Reggiano i trufli [Tuber Maganatum Pico].

Ravioli należy gotować w dużej ilości wrzącej, osolonej wody maksymalnie 4 minuty, odcedzić i doprawić wg uznania.

Sugestie

Idealnie sprawdzą się podane z płatkami świeżej trufli lub z carpaccio z trufli marki Tosco Bosco.

Dane techniczne

Rodzaj: Ravioli jajeczne z nadzieniem z białą truflą.

Składniki: ricotta (SERWATKA, sól, regulator kwasowości: kwas mlekowy), semola z PSZENICY durum, JAJA (11% gotowego produktu), bułka tarta (mąka PSZENNA typu „0”, sól, drożdże), ser Grana Padano (MLEKO, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: lizozym JAJ), ser Parmigiano Reggiano (MLEKO, sól, podpuszczka), olej słonecznikowy, sól, aromat, biała TRUFLA [Tuber magnatum pico] (0,01% 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:	1071 KJ / 255 kcal
Tłuszcze:	11 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,2 g
Węglowodany:	26 g, w tym cukry 2,2 g
Białka:	13 g
Sól:	1,4 g
Błonnik:	2,6 g

Alergeny

SERWATKA MLEKA krowiego, MLEKO krowie, semola (kasza manna) z PSZENICY durum, JAJA, lizozym JAJ, biała TRUFLA [Tuber magnatum pico]. Bez GMO.