

Pâtes → Pâtes farcies → Frais

N° D'ARTICLE : 951703 • CONTENU : 5 X 1000 G

TORTELLONI RICOTTA SPINACI

VÉGÉTARIEN

L un de nos best-sellers : tortelloni farcis à la ricotta et aux épinards. Ce classique des pâtes farcies est rapide à préparer et facile à conserver.

Pâtes à la ricotta et aux épinards (farce 24 %), pasteurisées

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

SEMOULE DE BLÉ DUR, eau, ŒUFS, épinards 6 %, FROMAGE À BASE DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM Ricotta 6 % (PETIT-LAIT DOUX, CRÈME, LAIT ÉCRÉMÉ), FARINE DE BLÉ, FROMAGE, sel de cuisine, huile de colza, PROTÉINE DE BLÉ, épices, levure. Peut contenir des traces de: MOUTARDE.

ALLERGÈNES

Blé et ses dérivés	oui
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Œuf et ses dérivés	oui
Lait et ses dérivés	oui
Moutarde et ses dérivés	traces possibles
Lactose	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	190,0 kcal / 802,0 kJ
Matières grasses	2,8 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	1,0 g
Glucides	32,0 g
Glucides, dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	1,9 g
Protéines	8,2 g
Sel	1,1 g

PRÉPARATION

Poêle
Zubereitung im Kombidämpfer! 1. Inhalt des Beutels in ½ GN-Schale einfüllen. 2. Kombidämpfer auf 95 °C vorwärmen und das Produkt ca. 5 Min. dämpfen.

Mijoter
Einfach und schnell zubereitet! Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser geben. 2 Min. ziehen lassen, fertig!

NUMÉRO D'ARTICLE

951703

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

A conserver à max. +7 °C et à consommer jusqu'au: voir impression à droite. A consommer dans les 2 jours après ouverture.

CONTENU

5 x 1000 g

POIDS UNITAIRE

env. 10

PALETTISATION

40 cartons par palette

CARTON EAN

07610227984774