

Dane aktualne na dzień: 12-05-2024 19:39

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/tortellini-z-szynka-250-g-novelle-p-28769.html>



TORTELLINI Z SZYNKĄ 250 g - NOVELLE

Cena	8,41 zł
Numer katalogowy	5900354039679
Kod producenta	5900354039679
Kod EAN	5900354039679
Producent	NOVELLE (makarony włoskie)

Opis produktu

SKŁADNIKI

ciasto makaronowe 72 % [semolina z PSZENICY twardej (Triticum durum), masa JAJOWA pasteryzowana* 19,4 %]; nadzienie mięsne 28 % [mortadela - kiełbasa wieprzowa homogenizowana 45,3 % (mięso wieprzowe, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, naturalne aromaty); bułka tarta (mąka PSZENNA, sól); margaryna (tłuszcz kokosowy, oleje roślinne: słonecznikowy, SOJOWY, rzepakowy, woda); Prosciutto Crudo - szynka wieprzowa dojrzewająca 3,1 % (mięso wieprzowe, sól); sól; aromaty; SER topiony w proszku (MLEKO, SERWATKA (z MLEKA), sól, enzymy); przyprawy].
(*z jaj od kur z chowu ściółkowego)

OPIS

Produkt pasteryzowany, suszony.

Tortellini Novelle to małe pierożki z makaronowego ciasta jajecznego z nadzieniem mięsnym, które smakują wyśmienicie zarówno na gorąco w zupie, jak również na zimno jako składnik sałatek warzywnych, czy serowych.

Produkowane są we Włoszech z najwyższej jakości PSZENICY durum, oraz z jaj od kur z chowu ściółkowego. Nie zawierają oleju palmowego i konserwantów. To właśnie dzięki naturalnym składnikom tortellini Novelle jest tak smaczne. Produkt nie wymaga przetrzymywania w lodówce i gotuje się ok 14 minut w osolonej wodzie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zagotować wodę z dodatkiem soli w proporcji 1,5 litra wody na 100 g tortellini.
2. Do gotującej wody wrzucać stopniowo tortellini, nie przerywając wrzenia.
3. Gotować 14 minut na słabym ogniu, od czasu do czasu mieszając.
4. Po ugotowaniu tortellini odcedzić i podawać.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g przed ugotowaniem

Wartość energetyczna: 1659 kJ/394 kcal

Tłuszcz: 10 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 4,8 g

Węglowodany: 61 g

w tym cukry: 1,5 g

Błonnik: 2,1 g

Białko: 14 g

Sól: 2,7 g

INFORMACJA ALERGENNA

Produkt może zawierać SOJĘ i gorczycę.

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym, przewiewnym i zacienionym miejscu.