



LE SPECIALITÀ DELLA LINEA PASTA FRESCA RIPIENA

Pastificio
Menazza

dal 1964

www.pastificiomenazza.it
info@pastificiomenazza.it

Agnolotti freschi con radicchio e pastin e formaggio "Piave"

Denominazione legale: PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA

Una delle versioni di pasta ripiena che abbiamo creato partendo dal formaggio Piave DOP della prestigiosa azienda bellunese Lattebusche.



INGREDIENTI:

IMPASTO:

Semola di **grano** duro, **uova** fresche ed acqua

RIPIENO:

Ricotta vaccina fresca, **formaggio** Edamer, radicchio rosso fresco (17% sul ripieno, 9% sul totale), "Pastin" (14% sul ripieno, 8% sul totale), **formaggio** Piave Mezzano DOP LATTEBUSCHE, **pane** grattugiato, **formaggio** Grana Padano, sale, noce moscata.

IT
05 / 391
CE



VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico in kcal	252kc
Valore energetico in kJ	1.054kJ
Grassi	11,10g
di cui saturi	6,85g
Carboidrati	24,10g
di cui zuccheri	0,80g
Proteine	12,90g
Sale	1,10g

Codice	AGN 38/250
Descrizione	AGNOLOTTI FRESCHI CON RADICCHIO, PASTIN E FORMAGGIO "PIAVE"
Codice EAN13/GS1	8019319003703
Quantità netta	250 g

Modalità e tempi di conservazione

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
da conservare in frigorifero da 0° a +3°C

IMBALLO ORIGINARIO:
40 giorni dalla data di produzione e confezionamento

IMBALLO APERTO:
a confezione aperta consumare il prodotto entro 2 giorni

Preparazione

PRODOTTO DA CONSUMARE PREVIA COTTURA.
Versare il prodotto appena prima dell'ebollizione,
cuocere a fuoco lento e scolare delicatamente.
Tempo di cottura: 2 minuti

ALLERGENI:

Vedi ingredienti evidenziati in grassetto.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche frutti a guscio, sedano, pesce, crostacei e molluschi.