



# LE SPECIALITÀ DELLA LINEA PASTA FRESCA RIPIENA

**Pastificio  
Menazza**

dal 1964

www.pastificiomenazza.it  
info@pastificiomenazza.it

## Agnolotti freschi con formaggio e speck

Denominazione legale: PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA



Lo Speck delle Dolomiti è ingentilito dalla ricotta in un ripieno morbido e gustoso. Si assaporano con poco burro fuso, stupiscono con una salsa di noci o di radicchio rosso.

### INGREDIENTI:

#### IMPASTO:

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

#### RIPIENO:

**Ricotta** vaccina fresca (48% sul ripieno, 29% sul totale), **formaggio** Edamer (24% sul ripieno, 15% sul totale), speck (14% sul ripieno, 9% sul totale), e pancetta affumicata.

IT  
05 / 391  
CE



### VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico in kcal	258kc
Valore energetico in kJ	1.080kJ
Grassi	11,70g
di cui saturi	6,64g
Carboidrati	22,40g
di cui zuccheri	0,90g
Proteine	14,70g
Sale	1,10g

Codice	AGN 07/250	AGN 07
Descrizione	AGNOLOTTI FORMAGGIO E SPECK GR 250	AGNOLOTTI FORMAGGIO E SPECK GR 500
Codice EAN13/GS1	8019319001914	8019319001358
Quantità netta	250 g	500 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: 3 minuti

#### ALLERGENI:

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