



LE SPECIALITÀ DELLA LINEA PASTA FRESCA RIPIENA

Pastificio
Menazza

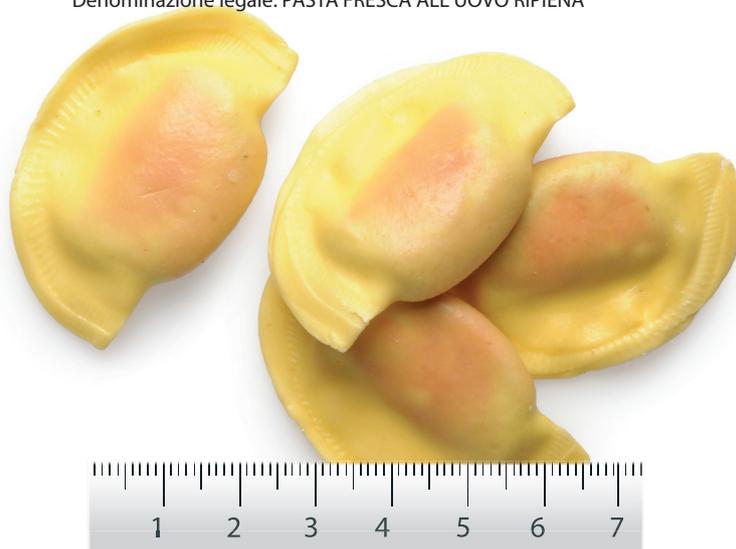
dal 1964

www.pastificiomenazza.it
info@pastificiomenazza.it

“Casunsiei” freschi alle rape rosse

Denominazione legale: PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA

Squisiti ravioli tipici delle Dolomiti Ampezzane, di tradizione mitteleuropea, da servire con burro fuso, ricotta affumicata e abbondanti semi di papavero.



INGREDIENTI:

IMPASTO:

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

RIPIENO:

Barbabietole rosse al naturale (62% sul ripieno, 33% sul totale) **pane** grattugiato, fiocchi di patate, **formaggio** Grana Padano, cipolla, **burro**, olio, di semi di girasole, cannella, chiodi di garofano, noce moscata.

IT
05 / 391
CE



VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico in kcal	252kc
Valore energetico in kJ	1.067kJ
Grassi	3,40g
di cui saturi	1,30g
Carboidrati	47,20g
di cui zuccheri	2,10g
Proteine	8,20g
Sale	0,60g

Codice	CASRAP 02	CASRAP 01
Descrizione	CASUNSIEI ALLE RAPE ROSSE GR 250	CASUNSIEI ALLE RAPE ROSSE GR 500
Codice EAN13/GS1	8019319001990	8019319001433
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: 5 minuti

ALLERGENI:

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