



LE SPECIALITÀ DELLA LINEA PASTA FRESCA RIPIENA

Pastificio
Menazza

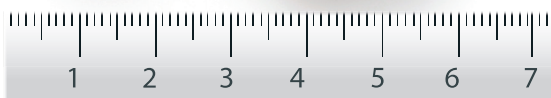
dal 1964

www.pastificiomenazza.it
info@pastificiomenazza.it

Tortelli freschi al prosciutto crudo

Denominazione legale: PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA

Prosciutto crudo e Grana Padano: due eccellenze italiane per un primo piatto dalla grande personalità, sia in brodo che asciutto



INGREDIENTI:

IMPASTO:

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

RIPIENO:

Prosciutto crudo (50% sul ripieno, 30% sul totale), **formaggio** Grana Padano, **pane** grattugiato, speck, sale, pepe, noce moscata.

IT
05 / 391
CE



VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico in kcal	301,00kc
Valore energetico in kJ	1.265,00kJ
Grassi	8,70g
di cui saturi	4,13g
Carboidrati	38,20g
di cui zuccheri	0,90g
Proteine	16,00g
Sale	1,10g

Codice	TORT 05	TORT 04
Descrizione	TORTELLI AL PROSCIUTTO CRUDO GR 250	TORTELLI AL PROSCIUTTO CRUDO GR 500
Codice EAN13/GS1	8019319002058	8019319001570
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: 4 minuti

ALLERGENI:

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