



Z369



Tortellini mit Fleischsosse nach Bologneser art 350gr



5'

KOCHEN ZEIT



350g e

4 PLATTEN PRO KARTON

Pastazutaten

Eiernudeln 68% (Hartweizengriess, Eier, Wasser),
Füllung 32% (Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP
Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel,
Salz, Gewürze).

Zutaten der Sosse

Tomatenfruchtfleisch, geschmortes Rind- und
Schweinefleisch mit Gemüse (Karotten, Sellerie,
Zwiebeln) 10%, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl,
Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana
Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 187 – Energie kj 782 – Eiweiss g 10,4 –
Kohlenhydrate g 16 davon Zucker g 2,6 – Fett g 8,3
davon gesättigte Fettsäuren g 2,7 – Ballaststoffe g 2,6
– Salz g 0,84

Zubereitung

350 g Mikrowelle
5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener
Verpackung

Datenblatt

%

50

ANTEIL VON NUDELN

%

50

PROZENTSATZ DER SOSSE

