



● K107



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Ministero delle Politiche Agricole  
e Alimentari  
IDENTITÀ  
MILANO

## Tortellini nach Bologneser Art



3-4'

KOCHEN ZEIT



2kg e

PRO KARTON



90g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

### Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

### Füllungszutaten

Parmigiano Reggiano DOP Käse 38%, Mortadella 38%, Schweinefleisch, Sonnenblumenöl, Muskatnuss, Wein, Salz, Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 1207 – Energie kcal 287 – Fett g 9,8 davon gesättigte Fettsäuren g 6,4 – Kohlenhydrate g 34,1 davon Zucker g 1,1 – Ballaststoffe g 2,1 – Eiweiss g 14,6 – Salz g 0,73

### Datenblatt



da 1,9 a 1,95 g

FÜR STÜCKE



da 17 a 19 mm

LÄNGE EINES STÜCKS



da 17 a 19 mm

HÖHE EINES STÜCKS



35

PORTIONS-AUSBEUTE NACH DEM GAREN



63

ANTEIL VON NUDELN



37

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

