



● Z364



Tagliatelle à la sauce bolognaise

MIN

5'

TEMPS DE CUISSON



350g ?

4 PLATS PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Pulpe de tomates, coulis de tomates, viande de boeuf et de porc braisée aux légumes (carotte, céleri, oignon) 10%, vin, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Fiche technique

%

43

POURCENTAGE DE PÂTES

%

57

POURCENTAGE DE SAUCE



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 161 Energie kJ 676 – Protéine g 6,3
Hydrates de carbone g 20 dont sucres g 1,2 Gras g 6,6 dont les acides gras saturés g 1,4 Fibres g 3,4 –
Sodium g 0,33 Minéraux g 1,2 Sel g – 0,84

Préparation

Four à micro-ondes (750w): 5 min barquette fermée et surgelée.