



Z369



Tortellini à la bolognaise

MIN

5'

TEMPS DE CUISSON

MAX

350g ?

4 PLATS PAR CARTON

Ingédients des pâtes

Pâtes aux oeufs 68% (semoule de blé dur, oeufs, eau), farce 32% (mortadelle, Parmigiano Reggiano AOP, viande de porc braisée, chapelure, sel, épices).

Ingédients de la sauce

Pulpe 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.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 187 – Energie kJ 782 – Protéine g 10,4 – Hydrates de carbone g 16 dont sucres g 2,6 – Gras g 8,3 dont les acides gras saturés g 2,7 – Fibres g 2,6 – Sel g 0,84

Préparation

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

Fiche technique

%

50

POURCENTAGE DE PÂTES

%

50

POURCENTAGE DE SAUCE

