



Z369



## Tortellini à la bolognaise



5'

TEMPS DE CUISSON



350g e

4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients 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.

### Ingrédients de la sauce

Pulpe de tomates, viande de boeuf et de porc braisée aux légumes (carotte, cèleri, 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

fiordiprimi