



# Tortellini bolognesi con panna e prosciutto

4' 300g C
TEMPO DI COTTURA 4 PIATTI A CARTONE

## Ingredienti della pasta

Pasta all'uovo precotta 53% (pasta all'uovo 80% (semola di **grano** duro, **uova** 12,5%, mortadella (carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), carne di suino, acqua, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, aglio, spezie), acqua).

#### Ingredienti della salsa

Panna 17%, latte intero fresco pastorizzato, acqua, prosciutto cotto 6% (carne di suino 55%, acqua, sale, amido di patata, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), farina di frumento, burro, sale. Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo) spolverato in superficie.

Può contenere: senape, soia.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 886 Energia kcal 212 Grassi g 11,1 di cui acidi grassi saturi g 5,8 Carboidrati g 18,3 di cui zuccheri g 0,8 Fibre g 1,7 Proteine g 8,8 Sale g 0,86

# **Preparazione**

Forno a microonde: **4?**, **750 W**, a piatto chiuso e surgelato.

#### **Smaltimento**

## Scheda di prodotto

53

%

PERCENTUALE DI PASTA

47

PERCENTUALE DI SALSA

