

# Steinpilzpanzerotti mit Trüffelüllung

In Italien werden die unterschiedlichsten Formen und Pastafüllungen angeboten, um immer wieder neue Akzente zu setzen. Genau dieses Prinzip übernimmt der Pastaproduzent Tressini um mit jeder Sorte eine neue Geschmacksexplosion zu schaffen.

Die Steinpilzpanzerotti werden gefüllt mit einer Ricotta-Trüffelcreme. Wir empfehlen die Pasta ganz klassisch mit etwas Salbeibutter und Grana Padano zu servieren!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja

## Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	4-7°C

## Zutaten

Teig (57%): **HARTWEIZENGRIEB**; **VOLLEI**; Wasser; färbendes Lebensmittel: Steinpilzpulver 1,4% Füllung (43%): Ricotta (**MOLKENkäse, MILCH**); Mascarpone (Frischkäse, **MILCH**); italienischer Hartkäse (enthält **MILCH**); Semmelbrösel (**WEIZENMEHL**, Salz, Hefe); Kartoffelflocken; Champignons; Salz; Knoblauch; Aroma 0,4%; schwarzer Trüffel 0,3%; Pfeffer; Trüffelöl 0,1%; Weiß**WEIN**

## Inverkehrbringer

Pasta Tressini GmbH  
Heuweg 3/1 89709 Ulm Deutschland