

Tortelloni mit Trüffel­f­üllung

Die Granaio del Sole Tortelloni mit Tr­üffel­f­üllung verbinden italienische Pasta­Tradition mit dem edlen Aroma von Tr­üffel. Die gro­ßz­ügig geformten Tortelloni ­überzeugen mit einer fein abgestimmten, cremigen F­üllung und einem zarten Pastateig, der beim Kochen angenehm bissfest bleibt.

Ideal für alle, die sich zu Hause in wenigen Minuten ein aromatisches Feinschmecker­Gericht zaubern möchten – klassisch mit Butter und Parmesan, in Sahnesauce oder mit etwas Oliven­öl und frischen Kräutern.

Zubereitung: für 6 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.

Hinweis: Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1021 kJ
Brennwert kcal	242 kcal
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g
Kohlenhydrate	36 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	11 g
Salz	1 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
----------	---------

Zutaten

Für den Teig (55%): Hart**WEIZEN**grieß, **EIER** 20%.

Zutaten für die Füllung (45%): Ricotta (**MOLKE, MILCH**, Säureregulator: Milchsäure), Trüffel creme 15% [Champignon "Agaricus bisporus" Wasser, Sonnenblumenöl, Paniermehl (Weich**WEIZEN**mehl, Bierhefe, Salz), Salz, schwarze Trüffel Tuber aestivum 1%, Petersilie, Aroma, Knoblauchpulver Pfeffer] **MOLKE**, Paniermehl (Weich**WEIZEN**mehl "0", Bierhefe, Salz), Kartoffelflocken (Trockenkartoffeln, Emulgatoren Mono- und Diglyceride von Fettsäuren), Käse (**MILCH**, Salz, Lab, Konservierungsstoff **EI**-Lysozim), Pflanzenfaser, Grana Padano (Milch, Salz, Lab, Konservierungsstoff **EI**-Lysozim), Olivenöl, Salz, schwarze Trüffel Tuber aestivum 0,3%, Pfeffer, Aromen. Kann Spuren von **KREBSTIEREN, FISCH, WEICHTIEREN, ERDNÜSSEN, SCHALENFRÜCHTEN, SENF, SELLERIE, SOJA** enthalten

Inverkehrbringer

Pastificio Temporin

Via Dell Industria 30 37066 Sommacampagna VR Italien