



TORTELLINI FYLT MED RICCOTA, PARMESANOST OG SPINAT 3kg

3000 GRM

Stor og fin tortellini med råvarer fra et opprinnelsebestemt område i Bologna. D.O.P.-sertifisert produkt. Fylt med ricotta, parmesanost og spinat. Barnemenyens mest populære rett.

Varenummer: 3708 | EPD-nummer: 387928 | GTIN: 08006967001359



INFORMASJONSEIER:
Haugen-Gruppen

PRODUSENT:
LABORATORIO TORTELLINI

VAREMERKE:
LAB TORTELLINI

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no/storkjokken

**20 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra LAB
TORTELLINI**

Ingredienser

Pasta ingredienser: **Durumhvete** Semolina, **egg** 18,5%, vann.

Fyll ingredienser 35%: **Ricottaost** 67% (myse (**melk**), salt, surhetsregulerende middel: melkesyre), **brødsmler** (**hvetemel** 0, vann, salt, gjær, maltet **hvetemel**), spinat 10%, Grana Padano DOP **ost** (melk, salt, **løpe**, konserveringsmiddel: egg lysozym), **ost** (**melk**, salt, **løpe**, konserveringsmiddel: **egg** lysozym), persille, salt.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Egg	●	
Fisk		●
Gluten Hvete	●	
Melk	●	
Nøtter		●
Peanøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Skalldyr		●
Soya		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Bløtdyr		●
Lupin		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 041 kJ/ 247 kcal
Fett	5,20 g
hvorrav	
- Mettede fettsyrer	3,90 g
Karbohydrat	37,10 g
hvorrav	
- Sukkerarter	3,90 g
Protein	11,90 g
Salt	0,65 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Pasta og nudler
Varenummer	3708
EPD-nummer	387928
GTIN	08006967001359
GTIN2	07036340004821
GTIN3	07036340004821
Opprettet dato	09.04.2015
Oppdatert dato	31.01.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>