



Tortellini Lunette al 4 Formaggi Precotte 3kg

3 kg

4 cm i diameter, og fylt med en fantastisk miks av Gorgonzola DOP, Tallegio DOP, Grana Padano 18 mnd. DOP og Robiolaost oster. Rask tilberedning fra fryst. I kokende vann eller dampet i konveksjonsovn som leverer topp resultat hver gang.

Varenummer: 123206 | EPD-nummer: 5116553 | GTIN: 08006967014809



INFORMASJONSEIER:

Haugen-Gruppen

PRODUSENT:

LABORATORIO TORTELLINI

VAREMERKE:

Laboratorio Tortellini

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

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

16 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Laboratorio
Tortellini

Ingredienser

Durumhvete semolina, **Ricotta**ost (myse, salt, surhetsregulerende middel: **melkesyre**), vann, **egg**, **breadcrumbs** (hvetemel "0", vann, salt, gjær, **maltet hvet**e), **Gorgonzola**ost (**melk**, salt, **løpe**), **Taleggio**ost (**melk**, **melkesyre**, salt, **løpe**), **Grana Padana** ost (**melk**, salt, **løpe**, tilsettnin: **egglysozym**), **Robiola** ost (**melk**, **fløte**, fermenter, salt), salt.

Allergener

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

● 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	896 kJ/ 212 kcal
Fett	5,20 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,80 g
Karbohydrat	31,70 g
hvorav	
- Sukkerarter	303,00 g
Kostfiber	1,20 g
Protein	9,60 g
Salt	0,73 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	Pasta og nudler
Varenummer	123206
EPD-nummer	5116553
GTIN	08006967014809
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.10.2018
Oppdatert dato	25.03.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-22 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>