



Tortellini aux Bolets

Steinpilzen Tortellini

Tortellini ai Porcini

PRÉPARATION

DIRECTEMENT DANS LA POÊLE !

- 1) Dans une poêle antiadhésive versez 1 dl de crème liquide et 1 dl d'eau, ou 2 dl d'eau et 20g de beurre.
- 2) Ajoutez 250g de pâtes par personne, salez, poivrez, laissez réduire à feu vif environ 4 minutes en remuant souvent.
- 3) Quand le liquide est presque entièrement absorbé... c'est prêt !

COMPOSITION

SANS CONSERVATEURS SANS EXHAUSTEURS DE GOÛT

Pâte aux oeufs, (semoule de blé dur, oeufs entiers de ponte au sol pasteurisés salés 18%), bolets secs et surgelés 18%, chapelure, oignons, vin blanc, huile de tournesol, ail, sel de cuisine iodé 1%, épices.

ZUBEREITUNG

DIREKT IN DIE PFANNE !

- 1) 1 dl Rahm und 1 dl Wasser oder 2 dl Wasser und 20g Butter in eine nichthaftende Bratpfanne geben.
- 2) 250g Teigwaren pro Person dazugeben. Salz, Pfeffer, ca 4 Min bei starker Hitze kochen, oft umrühren.
- 3) Ist die Flüssigkeit beinahe eingekocht... essbereit !

ZUSAMMENSETZUNG

OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER

Eierteigwaren, (Hartweizengriess, pasteurisierte Eier aus Bodenhaltung gesalzen 18%), Tiefgekühlte und getrocknete Steinpilze 18%, Paniermehl, Zwiebeln, Weisswein, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Kochsalz jodiert 1%, Gewürze.

PREPARAZIONE

DIRETTAMENTE NELLA PADELLA !

- 1) In una padella antiadesiva, versare 1 dl di crema liquida e 1 dl d'acqua, o 2 dl d'acqua e 20g di burro.
- 2) Aggiungere 250g di pasta a testa, sale e pepe, lasciar cuocere a fuoco vivo per circa 4 minuti mescolando bene.
- 3) Quando il liquido è quasi interamente assorbito... è pronto !

COMPOSIZIONE

SENZA CONSERVANTI SENZA ESALTATORE DI SAPIDITÀ

Pasta all'uovo, (semola di grano duro, uova intere d'allevamento al suolo pastorizzate 18%), porcini secchi e surgelati 18%, pangrattato, cipolle, vino bianco, olio di girasole, aglio, sale da cucina iodato 1%, spezie.

100 G CONTIENNENT

Energie	850	kJ	(200 kcal)
Protéines	8.0	g	
Glucides	30.0	g	
Lipides	4.0	g	
Sodium	0.39	g	

100 G ENTHALTEN

Energie	850	kJ	(200 kcal)
Eiweiss	8.0	g	
Kohlenhydrate	30.0	g	
Fett	4.0	g	
Natrium	0.39	g	

100 G CONTENGONO

Energia	850	kJ	(200 kcal)
Proteine	8.0	g	
Carboidrati	30.0	g	
Grassi	4.0	g	
Sodio	0.39	g	

CONDITIONNEMENT

PASTEURISÉ

CONSERVATION À + 5°C MAX

EMBALLÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE

250 g	N° article 1220
EAN	7 610695 002543
EAN (cart. 5 pces)	7 610695 002796
Dimensions	15 x 14 x 22 cm
Poids brut	1.380 kg

1000 g	N° article 1037
EAN	7 610695 000105
EAN (cart. 5 pces)	7 610695 004097
Dimensions	29.5 x 24 x 24 cm
Poids brut	5.485 kg

VERPACKUNG

PASTEURISIERT

AUFBEWAHREN BEI + 5°C MAX

UNTER SCHUTZATMOSPHÄRE VERPACKT

250 g	Artikel-Nr. 1220
EAN	7 610695 002543
EAN (Kart. 5 Stü.)	7 610695 002796
Größe	15 x 14 x 22 cm
Bruttogewicht	1.380 kg

1000 g	Artikel-Nr. 1037
EAN	7 610695 000105
EAN (Kart. 5 Stü.)	7 610695 004097
Größe	29.5 x 24 x 24 cm
Bruttogewicht	5.485 kg

IMBALLAGGIO

PASTORIZZATO

CONSERVARE A + 5°C MAX

IMBALLATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

250 g	N° articolo 1220
EAN	7 610695 002543
EAN (carto. 5 pez.)	7 610695 002796
Dimensioni	15 x 14 x 22 cm
Peso lordo	1.380 kg

1000 g	N° articolo 1037
EAN	7 610695 000105
EAN (carto. 5 pez.)	7 610695 004097
Dimensioni	29.5 x 24 x 24 cm
Peso lordo	5.485 kg



ROBERTO SA

Rue du Bois-de-Lan 17 - 1217 Meyrin
Tél: +41 22 782 42 50 - Fax: +41 22 782 36 00
Numéro VERT: 0800 roberto



BUREAU VERITAS