

Tortelloni mit Trüffel­füllung

Die Granaio del Sole Tortelloni mit Trüffel­füllung verbinden italienische Pasta-Tradition 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 Feinschmecker-Gericht 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

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
Lagertemperatur	4-6°C

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 Diglycoride 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