

# Panzerotti mit Mascarpone Bärlauch

Die Tressini Panzerotti mit Mascarpone & Bärlauch sind gefüllte Pasta-Spezialitäten mit besonders cremiger Mascarpone und aromatischem Bärlauch. Die feine Füllung sorgt für einen ausgewogenen, frühlingshaft-würzigen Geschmack, während der zarte Pastateig beim Garen angenehm al dente bleibt. Ideal für ein schnelles, hochwertiges Pasta-Gericht – klassisch mit Butter und Salbei, in einer leichten Sahne- oder Weißweinsauce oder einfach mit etwas Parmesan.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1081 kJ
Brennwert kcal	241 kcal
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	34,3 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	9,3 g
Salz	0,7 g

## Allergene

Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weizen	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Kann Spuren von Krebstieren enthalten	Ja
Kann Spuren von Ei enthalten	Ja
Kann Spuren von Fisch enthalten	Ja
Kann Spuren von Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Nüssen enthalten	Ja

Example Company

Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten	Ja
Kann Spuren von Senf enthalten	Ja
kann Spuren von Lupinen enthalten	Ja
Kann Spuren von Weichtieren enthalten	Ja

## Sonstige Angaben

Lagertemperatur	4-7°C
Zustand	Frisch

## Zutaten

56% Teig (Hart**WEIZEN**grieß, Wasser, färbendes Lebensmittel: Curcumapulver),  
43% Füllung (Ricotta-Käse (enthält **MILCH**), Bärlauch in Öl (5% Bärlauch, Rapsöl), italienischer Hartkäse (enthält **MILCH**), Paniermehl (**WEIZEN**mehl, Salz, Hefe), jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Pfeffer), Reismehl.

Kann Spuren von **EI, SCHALENFRÜCHTEN, FISCH, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, SOJA, SENF, LUPINE** enthalten.

## Zusätzliche Informationen

Topf: Zunächst (Salz-) Wasser zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und die frische Pasta aus der Verpackung nehmen.  
Wichtig: Wenn Sie die Pasta ins Wasser geben und für ca. 3 Minuten ziehen lassen, sollte das Wasser nicht mehr aufkochen.  
Abschließend die Pasta al dente aus dem Wasser nehmen und nach Bedarf kurz in Öl, Butter oder Pesto nach Wahl schwenken.

## Inverkehrbringer

Pasta Tressini GmbH  
Heuweg 3/1 89709 Ulm Deutschland