



Ravioli med 5 oster øko 3kg



Aldri før er det blitt tilbudt en ferskfrossen pasta med denne ostekombinasjonen, og med DOP-sertifiserte spesialoster fra Italia.

Varenummer: 122131 | EPD-nummer: 4516498 | GTIN: 08006967015905



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

27 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra LAB
TORTELLINI

Ingredienser

Durumhvete semulegryn *, RICOTTA * (myse (melk) *, melk *, salt, surhetsregulerende middel: melkesyre), egg * 10%, brød crumbs * (soft hvetemel (hvetegluten) "0" *, vann, salt, gjær, maltet hvetemel (hvetegluten) *), GORGONZOLA DOP ost * 4% (melk *, salt, løpe), vann, Parmigiano Reggiano DOP ost (laktose) * 2,7% (melk (lactose) *, salt, løpe), provoloneost 2,7% (melk, salt, mikrobiell løpe) *, robiola ost 2,7% (melk *, fløte, melk (lactose) *, probiotiske kulturer, salt), salt.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av **Soya**

- 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	1 046 kJ/ 249 kcal
Fett	8,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	5,60 g
Karbohydrat	29,30 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,10 g
Kostfiber	1,90 g
Protein	12,40 g (38% *)
Salt	0,73 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Varegruppe	
Varenummer	122131
EPD-nummer	4516498
GTIN	08006967015905
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	20.05.2016
Oppdatert dato	15.06.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 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>