



<p>Ravioli z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazylią 250 g</p>	
<p>Marka</p>	 <p>Bertagni jest najstarszą włoską manufakturą produkującą tradycyjne, wysoko gatunkowe makarony, które od wielu lat z powodzeniem podbijają podniebienia tysięcy zadowolonych klientów. Produkty sygnowane logiem Bertagni charakteryzują się bogatym, pełnym smakiem, który osiągnąć jest dzięki wytwarzaniu jedynie z najwyższej jakości specjalnie wyselekcjonowanych składników. Marka idealnie łączy tradycyjne receptury z nowoczesnymi rozwiązaniami produkcyjnymi zapewniając swoim klientom jedynie to, co prawdziwie najlepsze.</p>
<p>Opis produktu</p>	<p>Świeże Ravioli jest to delikatny makaron z nadzieniem z pomidorów, mozzarelli i bazylii, przypominający pierożki. Taka kompozycja nadaje potrawie unikalny, a zarazem wyśmienity smak. Z takiego składu z pewnością będą zadowoleni wegetarianie. Jest to danie gotowe, wymagające jedynie ugotowania, aby móc cieszyć się jego niepowtarzalnym i jednocześnie niezwykle wyrazistym smakiem. Zaletą świeżego ciasta makaronowego Bertagni jest krótki czas gotowania. Ravioli zawierają dużo farszu i nie otwierają się podczas gotowania.</p>
<p>Opakowanie</p>	<p>Masa netto: 250 g</p>
<p>Składniki</p>	<p>Makaron (37%): mąka pszenna, jajka 28,5%, mąka semolina durum. Nadzienie (63%): ser mozzarella 23%, śmietana, ser Ricotta (serwatka, sól), pomidory 12%, bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), serwatka w proszku, laktoza, ser Grana Padano, oliwa z oliwek extra virgin, olej słonecznikowy, bazylija 2,3%, sól.</p>
<p>Wartość odżywcza w 100g</p>	<p>Energia 1260 kJ/300 kcal; tłuszcz 15 g; Węglowodany 29 g; Białko 12 g; Błonnik 1,6 g; Sód 0,5 g</p>
<p>Termin przydatności do spożycia</p>	<p>17 dni</p>
<p>Dane logistyczne</p>	<p>Opakowanie zbiorcze (karton): 6 sztuk</p>
<p>Sposób przechowywania</p>	<p>Przechowywać w temperaturze od 4°C do 7°C. Spożyć w ciągu 3 dni po otwarciu opakowania. Pakowano w atmosferze ochronnej.</p>
<p>Sposób podania</p>	<p>Gotować 3-4 minuty w osolonej wodzie. Podawać z oliwą i startym parmezanem</p>