



● T2510



Salsa pescatora

3kg e

84g
PORZIONE18
MESI A -18°C

Ingredienti

Polpa di pomodoro 53%, brodo (acqua, olio di semi di girasole, farina di **frumento**, preparato per brodo (sale, farina di riso, **pesce** disidratato in polvere (**vongole**, **merluzzo**, **seppia**, **pesce** bianco), zucchero, cipolla, succo di limone in polvere)), **pesce** bianco 11%, **vongole** 10,5%, ciuffi di **calamari** 5,5%, **gamberi** del Mare del Nord 3%, olio di semi di girasole, vino, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 286 Energia kcal 68 Grassi g 3,5 di cui acidi grassi saturi g 0,5 Carboidrati g 3,5 di cui zuccheri g 2,6 Fibre g 1,1 Proteine g 5,1 Sale g 0,98

Preparazione

Minuti di rinvenimento in padella: **4/5 min**
Minuti di rinvenimento in microonde: **14/15 min**
Minuti di rinvenimento a bagnomaria: **7/8 min**

Smaltimento

busta
>PP 5 + LDPE 4< 7
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

6-8g
A PEZZO35mm
ALTEZZA DI UN PEZZO