



LUMACHINO DI MARE 500 GR IN SALSA

Grand Chef Sottozero
**LUMACHINO DI MARE CONGELATO
IN SALSA ARRABBIATA
500 GR**

Ingredienti: LUMACHINO DI MARE (40%), NASSARIUS MUTABILIS PRECOTTO (pesce), pasta e trappole Mediterranee caritate marine Adriatiche, FUMODORI & CLIBETTI (2%), POMODORO AROMATIZZATO (10%), polpa di pomodoro olio extravergine di olive, cipolla, aglio, vino bianco, (contiene SOLFITI), prezzemolo, sale, pepe e peperoncino piccante, carota, SEDANO, SUGO ARRABBIATA (15%) (SUGO DI POMODORO PICCANTE polpa di pomodoro 90%, olio extravergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino, pepe, zucchero), PRELIEVI DI CAVOLIGLITICI.

Modo d'uso: in un tegame capiente versate un po' d'olio e a piacere cipolla o scalogno tritati finemente, lasciate soffriggere quindi aggiungete il preparato ancora congelato e lasciate cuocere per circa 10/12 minuti a fuoco moderato aggiungendo un po' d'acqua, e avendo l'accortezza di coprire il tegame con un coperchio, rimescolate di tanto in tanto. Aggiustate di sale o pepe a piacere.

ALLERGENI: MOLLUSCHI BIVALVI, SEDANO

Congelato il 28/11/2016



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

Kj: 279, Kcal: 64, Grassi: 2,49g, Grassi saturi: 0,30g, Carboidrati: 2,29g, Zuccheri: 1,77g, Proteine: 7,42g, Sale: 0,310g

CONFEZIONATO IL 12/05/2017 DA CONSUMARSI PREF. ENTRO IL 12/05/2018

COD. 2162 LOTTO: 240/2017 ET. SDM BUSTA 200x250 32017 CART N°3

Può contenere cereali con glutine, crostacei, molluschi, uova, pesce, latte, frutta a guscio, sedano, soffiti.

Modo d'uso: in un tegame capiente versate un po' d'olio e a piacere cipolla o scalogno tritati finemente, lasciate soffriggere quindi aggiungete il preparato ancora congelato e lasciate cuocere per circa 10/12 minuti a fuoco moderato aggiungendo un po' d'acqua, e avendo l'accortezza di coprire il tegame con un coperchio, rimescolate di tanto in tanto. Aggiustate di sale o pepe a piacere.