





## FARRO DEL PESCATORE 600 GR

**Grand Chef Sottozero**  
**FARRO DEL PESCATORE CONGELATO**  
**600 GR**

**Ingredienti:** FARRO PERLATO PRECOTTITO(40%) POMODORI A CUBETTI(12%) CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(10%) LOLIGO DUVAUGELI pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale VONGOLA DEL PACIFICO CIG BLANCA(10%) MERETRIX LYRATA pescata con draghe in Oceano Pacifico Nord-Ovest GAMBERO INDIANO SGUCCIATO 100%PURE(7%) ligasomene(5%) (5%) Pescato con reti da traino il Oceano Indiano Occidentale sale,regolatore di acidità,estratto di sodio,E331 colorante, E160a,contiene SOLFITI COZZA CILENA SGUSCIATA(5%)(mitillus chilensis) allevata Cile, BASE PER RISOTTO(5%) (SUSSO) : polpa di pomodoro SEPIA acqua, sale, antiossidante E 330 E 331 POLPO, CALAMARO, olio extravergine di oliva, cipolla, vino bianco, SOLFITI, prezzemolo, aglio, sale e pepe) SEPIA INDO-PACIFICA CRUFFO(5%) (Sepia Pharaonis) pescata con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale, conservatore di acidità E330,E331, ZUCCHINE A CUBETTI(5%) PREZZEMOLO ICF SURGELATO(1%)

**PREPARAZIONE:** in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po' di cipolla o scalogno. Versate il contenuto della confezione di "FARRO DEL PESCATORE" ancora congelato, aggiungete un pochino di vino bianco e cuocetelo per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Se il piatto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo, aggiustate di sale.

**Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto**  
Kj 282, KCal 77, Grassi 5,14g, Carboidrati 10,00g, Zuccheri 0,18g, Proteine 7,54g, Sale 0,114g

**CONFEZIONATO IL 30/01/2019 DA CONSUMARSI PREF. ENTRO IL 30/01/2019**

**COD: 2458 LOTTO: 30/2019 ET: GC CART:3 LS: 23/2017 COMPLETO AL: 27/04/2017**

Consigliamo di prestare attenzione alla presenza di acido e di tutti gli ingredienti elencati in questa etichetta. L'assenza di questo simbolo di cibo è un'ottima notizia.  
Può contenere cereali con glutine, crostacei, molluschi, uova, pesce, latte, frutta a guscio, sedano, soia

**PREPARAZIONE:** in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po' di cipolla o scalogno. Versate il contenuto della confezione di "FARRO DEL PESCATORE" ancora congelato, aggiungete un pochino di vino bianco e cuocetelo per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Se il piatto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo, aggiustate di sale.