



TROFIE ALLA CATALANA 600 GR

Grand Chef Sottozero
TROFIE ALLA CATALANA CONGELATE
600 Gr

TROFIE (SEMOLA DI GRANO DURO, acqua, curcuma), COZZE CILENE sgusciate cotte (*Mytilus chilensis* - allevate in Cile), Pomodoro i, Piselli, Sugo: (succo di pomodoro, CALAMARI, GAMBERI, VINO bianco, brodo di VONGOLE POLPI, SEPIE, amido di FRUMENTO, cipolla, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pasta ACCIUGHE, aglio, doppio concentrato di pomodoro, sale, peperoncino, pepe bianco, aroma), CALAMARO INDIANO *Loligo duvauceli* - pescati con reti da traino nell'Oceano Pacifico, GAMBERO INDIANO SGUSCIATO (*Parapenaeopsis stylifera* - pescato con reti da traino nell'Oceano Indiano orientale), VONGOLE DEL PACIFICO SGUSCIATE *Paphia undulata* - pescata con draghe nell'Oceano Pacifico occidentale centrale, CODE DI GAMBERONE INDOPACIFICO I (*Metapenaeus monoceros* - pescato con reti da traino nell'Oceano Indiano occidentale), E223 (METABISOLFITO DI SODIO), correttori di acidità: E330-E331, coloranti: E150c 80%, Zuccherine a cubetti 10%, Peperoni rossi e verdi 5%, Pomodoro a cubetti 5%.

Modo d'uso: in un tegame capiente, sgrassare il preparato ancora congelato e lasciare cuocere per circa 12/15 minuti a fuoco moderato avendo l'accortezza di coprire il tegame con un coperchio e rimovendolo di tanto in tanto aggiungendo un bicchiere di acqua. Aggiustare di sale. Se il preparato rimane troppo asciutto versare un po' di acqua.

Venue Rubicheroni Meri e SACER di profitteri
 N° 512, KGM: 198, Grassi: 1,24g, Grassi saturi: 0,48g, Carboidrati: 15,45g, Zuccheri: 1,28g, Proteine: 6,70g, Sale: 0,972g
 CONGELATO IL 24/09/2016
 CONFEZIONATO IL 22/12/2017 DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL 24/09/2018
 COD: 4352 LOTTO: 5202017 BUSTA 200 X 250 L: 15/2017 ET: SC CART N°3
 Può contenere tracce di glutine, crostacei, molluschi, uova, pesce, latte, frutta a guscio, selenio, soia.

TROFIE 44,2% (SEMOLA DI GRANO DURO, acqua, curcuma), COZZE CILENE sgusciate cotte (*Mytilus chilensis* - allevate in Cile), Pomodoro i, Piselli, Sugo: (succo di pomodoro, CALAMARI, GAMBERI, VINO bianco, brodo di VONGOLE POLPI, SEPIE, amido di FRUMENTO, cipolla, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pasta ACCIUGHE, aglio, doppio concentrato di pomodoro, sale, peperoncino, pepe bianco, aroma), CALAMARO INDIANO *Loligo duvauceli* - pescati con reti da traino nell'Oceano Pacifico, GAMBERO INDIANO SGUSCIATO (*Parapenaeopsis stylifera* - pescato con reti da traino nell'Oceano Indiano orientale), VONGOLE DEL PACIFICO SGUSCIATE *Paphia undulata* - pescata con draghe nell'Oceano Pacifico occidentale centrale, CODE DI GAMBERONE INDOPACIFICO I (*Metapenaeus monoceros* - pescato con reti da traino nell'Oceano Indiano occidentale), E223 (METABISOLFITO DI SODIO), correttori di acidità: E330-E331 Modalità d'uso: Versare il contenuto, all'interno di una pentola antiaderente e far cuocere per circa 7/8 minuti