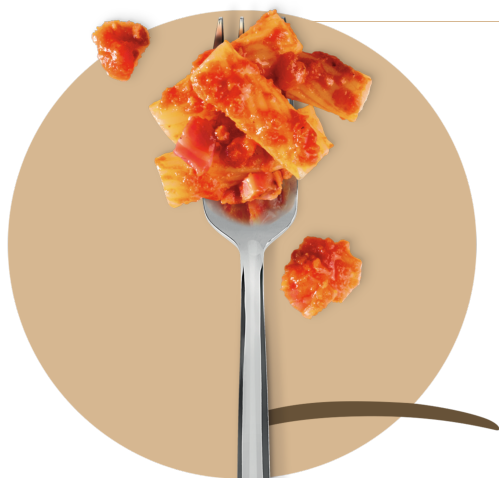




● Z374



Rigatoni all'amatriciana



5 ½'

TEMPO DI COTTURA



350g e

4 PIATTI A CARTONE

Ingredienti della pasta

Pasta di semola di **grano** duro 51%, acqua.

Ingredienti della salsa

Polpa di pomodoro 44%, passata di pomodoro 30%, pancetta affumicata 15%, acqua, Pecorino Romano DOP 3%, doppio concentrato di pomodoro 2%, sale, cipolla, olio extra vergine di oliva, zucchero, pepe.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 148 – Energia kJ 625 – Proteine g 6,5 – Carboidrati g 23,6 di cui zuccheri g 3,1 – Grassi g 2,7 di cui acidi grassi saturi g 1,0 – Fibre g 1,7 – Sale g 0,93

Preparazione

Forno a microonde (750w): **5 ½ min** a piatto chiuso e surgelato.

Smaltimento

piattino
PP 5
plastica

lamina
>PET 1 + LDPE 4< 7
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

%

40

PERCENTUALE DI PASTA

%

60

PERCENTUALE DI SALSA