



● Z337



Risotto alla parmigiana



4'

TEMPO DI COTTURA



1,32Kg e

4 PIATTI A CARTONE

Ingredienti

Riso parboiled 31%, brodo (preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, **sedano**, porro, pomodoro)), sale), **latte** intero fresco pastorizzato, Parmigiano Reggiano DOP 5,5% (**latte**, sale, caglio), crema a base di grassi vegetali (acqua, olio di cocco, **latticello** in polvere, sciroppo di glucosio, amido di mais modificato, emulsionante: lecitina di SOIA, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube), acqua, farina di **frumento**, Edamer (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), Taleggio DOP (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio), cipolla, **burro**, sale.

Può contenere: **senape**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 737 Energia kcal 176 Grassi g 4,0 di cui acidi grassi saturi g 2,3 Carboidrati g 30,0 di cui zuccheri g 0,8 Fibre g 1,4 Proteine g 4,6 Sale g 0,30

Preparazione

Forno a microonde (750w): **4 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

