



● Z358



Spaghetti ai frutti di mare

MIN

5'

TEMPO DI COTTURA



350g e

4 PIATTI A CARTONE

Ingredienti della pasta

Semola di **grano** duro, acqua, sale.

Ingredienti della salsa

Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, **calamaro** indopacifico 12%, brodo (acqua, olio di semi di girasole, amido di **frumento**, preparato per brodo (sale, farina di riso, **pesce** e **molluschi** disidratati in polvere (**vongole**, **merluzzo** nordico, **calamaro**), zucchero, sciroppo di glucosio, cipolla, carota, pomodoro, succo di limone in polvere, pepe nero)), **limanda** 4%, **gambero** rosa 3%, **vongole** 2%, olio di semi di girasole, vino, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino, zucchero.

Può contenere: **senape, soia.**

Scheda di prodotto

%

51

PERCENTUALE DI PASTA

%

49

PERCENTUALE DI SALSA

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 570 Energia kcal 135 Grassi g 2,6 di cui acidi grassi saturi g 0,5 Carboidrati g 21,1 di cui zuccheri g 2,1 Fibre g 0,6 Proteine g 6,5 Sale g 1,13

Preparazione

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

Smaltimento

piattino
PP 5
plastica

lamina
>PET 1 + LDPE 4< 7
plastica

cartone
PAP 20
carta