

**CLASSICO**

# RISOTTO alla boscaiola

pronto in **2** minuti**1** porzione**0** coloranti  
glutammato

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / INGREDIENTI

**Risotto con funghi misti e piselli** - Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO cipolle), riso, funghi misti surgelati 17% [30% Geloni (*Pleurotus ostreatus*), 25% Shiitake (*Lentinus edodes*), 20% Prataiolo coltivato (*Agaricus bisporus*), 20% Nameko (*Pholiota mutabilis*), 5% Porcino (*Boletus edulis* e relativo gruppo)], piselli 9%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), burro (crema di LATTE), funghi porcini secchi 2% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), cipolla, sale, aglio, prezzemolo, pepe.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia kJ	693	Energia kcal	164
Grassi g	3,8	di cui acidi grassi saturi g	2
Carboidrati g	27	di cui zuccheri g	1,3
Proteine g	5	Sale g	0,63

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE



Forare la pellicola, scaldare per 2 minuti a 900 watt e mescolare.

Scaldare per 3 minuti a fuoco lento con un cucchiaino di acqua.



## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

**Conservare in frigorifero tra +2° e +5° C**

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro un giorno. Confezionato in atmosfera protettiva.

## COME SMALTIRE



## PORZIONI / PESO NETTO

1 / 200g