

**GOURMET**

RISOTTO

*con funghi porcini*pronto in **2** minuti**1** porzione**0** coloranti glutammato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / INGREDIENTI

Risotto con funghi porcini - Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, funghi misti surgelati con porcini 23% [30% Geloni (*Pleurotus ostreatus*), 25% Shiitake (*Lentinus edodes*), 20% Prataiolo coltivato (*Agaricus bisporus*), 20% Nameko (*Pholiota mutabilis*), 5% Porcino (*Boletus edulis*)], Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), funghi porcini secchi 3% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), vino bianco (contiene SOLFITI), cipolla, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

| | | | |
|---------------|-----|------------------------------|------|
| Energia kJ | 482 | Energia kcal | 114 |
| Grassi g | 2,6 | di cui acidi grassi saturi g | 0,8 |
| Carboidrati g | 19 | di cui zuccheri g | 0,7 |
| Proteine g | 3,5 | Sale g | 0,61 |

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

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| PP5 Vaschetta | PP5 Pellicola | PAP22 Fascetta |
| RACCOLTA PLASTICA | RACCOLTA PLASTICA | RACCOLTA CARTA |

PORZIONI / PESO NETTO

1 / 200g