



CLASSICO

RISOTTO al Parmigiano Reggiano

pronto in **2** minuti

1 porzione

0 coloranti
glutammato
conservanti
additivi



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / INGREDIENTI

Risotto al Parmigiano Reggiano - Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, FORMAGGIO Parmigiano Reggiano DOP 11%, vino bianco (contiene SOLFITI), burro (crema di LATTE), cipolla, sale, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Energia kJ	1582	Energia kcal	377
Grassi g	17	di cui acidi grassi saturi g	4,2
Carboidrati g	41	di cui zuccheri g	0,9
Proteine g	13	Sale g	1,3

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

Prodotto e confezionato da ESSEDI Srl via Panealba 8 10040 Volvera (To)

www.fratelliagosta.it