



Z313



Risotto mit Steinpilzen

MIN

4'

KOCHEN ZEIT

KARTON

1,32kg ?

4 PLATTEN PRO KARTON

PORTION

300gr

PORTION

KALENDER

18

MONAT BEI -18°C



Zutaten

Reis 30%, Steinpilzen 4,6%, Mischpilze in variabler Zusammensetzung (Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Grana Padano DOP Käse, Brühe, Vollmilch, Sahne aus Pflanzenfett, Extra Vergine Olivenöl, Schalotten, Petersilie, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 562 – Energie kcal 134 – Fett g 3,1 davon gesättigte Fettsäuren g 1,2 – Kohlenhydrate g 22,2 davon Zucker g 0,6 – Ballaststoffe g 1,2 – Eiweiss g 3,8 – Salz g 0,53

Zubereitung

300 g Mikrowelle
4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung