



Z359



Gramigna avec crème fraîche et saucisse



5½'

TEMPS DE CUISSON



350g ?

4 PLATS PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Lait entier, saucisse 26%, crème liquide 16%, beurre, farine de froment, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Fiche technique

%

43

POURCENTAGE DE PÂTES

%

57

POURCENTAGE DE SAUCE



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 798 – Energie kcal 190 – Gras g 6,7
dont les acides gras saturés g 3,5 – Hydrates de carbone g 23,1 dont sucres g 1,6 – Fibres g 1,2 – Protéine g 8,1 – Sel g 0,70

Préparation

Four à micro-ondes (750w): 5 ½ min barquette fermée et surgelée.