



Z373



## Rigatoni aux tomates datterini, olives leccino et câpres

MIN

5'30"  
TEMPS DE CUISSON



350g ?  
4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients (pâtes)

Pâte de semoule de blé dur 51%, eau.

### Ingrédients de la sauce

Purée de tomate 38%, pulpe de tomate 32%, eau, olives 6%, câpres 5%, huile d'olive extra vierge, huile de graines de tournesol, oignon, sel, sucre, poivre.

Peut contenir : **moutarde, soja.**

### Fiche technique

%	%
57 POURCENTAGE DE PÂTES	43 POURCENTAGE DE SAUCE



### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie kcal 137; Énergie kJ 577; Protéine g 4; Glucides g 22, dont sucres g 3,1; Gras g 3,6, dont acides gras saturés g 0,52; Fibres g 1,5; Sel g 1,0.

### Préparation

Four à micro-ondes (750w) : 5'30 » plat fermé et congelé.

### Disposition