



T2510



Sauce pescatora



3kg ?

500G X 6 EMBALLAGES



85g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients

Pulpe de tomates 49%, court-bouillon de poisson, limande 10,5%, coques 4,8%, palourdes du Pacifique 4,8%, calamar épée 4,5 %, double concentré de tomates, huile de graines de tournesol, crevettes des mers du Nord 2,5 %, vin, farine de blé tendre, huile d'olive vierge extra, persil, sel, échalote, ail, piment.

Fiche technique



7-10g

POUR LES PIÈCES



35mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 286 – Energie kcal 68 – Gras g 3,5 dont les acides gras saturés g 0,5 – Hydrates de carbone g 3,5 dont sucres g 2,6 – Fibres g 1,1 – Protéine g 5,1 – Sel g 0,98

Préparation

Cuisson à la poêle: 4/5 min

Au micro-ondes: 14/15 min

Au bain-marie: 7/8 min

