T2510

Sauce pescatora

3kg e

+/-120g
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.

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**

Fiche technique

6-8g
POUR LES PIÈCES

35mm
HAUTEUR D'UNE PIÈCE