



Z358



Spaghetti aux fruits de mer

MIN

5'
TEMPS DE CUISSON350g ?
4 PLATS PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce

Pulpe de tomates, coulis de tomates, calamars 24%, poisson blanc 8%, crevettes précuites 6%, palourdes 4%, court-bouillon de poisson, huile de graines de tournesol, vin, persil, sel, échalote, ail, piment, sucre.

Fiche technique

%	%
48 POURCENTAGE DE PÂTES	52 POURCENTAGE DE SAUCE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 135 – Energie kJ 570 – Protéine g 6,5 – Hydrates de carbone g 21,1 dont sucres g 2,1 – Gras g 2,6 dont les acides gras saturés g 0,5 – Fibres g 0,6 – Sel g 1,13

Préparation

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

