



Z352



## Spaghetti à la sauce carbonara

MIN

4'

TEMPS DE CUISSON



300g ?

4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, eau, sel.

### Ingrédients de la sauce

Lait entier, pancetta fumée 19%, crème liquide, jaune d'oeuf 5%, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, beurre, farine de froment, sel, poivre. 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 kcal 201 – Energie kJ 840 – Protéine g 6,8 – Hydrates de carbone g 21,5 dont sucres g 1,4 – Gras g 9,7 dont les acides gras saturés g 4,3 – Fibres g 1,0- Sel g 0,94

### Préparation

Four à micro-ondes (750w): 4 min barquette fermée et surgelée.