Z313

Risotto con funghi porcini

4'
TEMPO DI COTTURA

1,32Kg €

300gr
PORZIONE

18
MESI A -18°C

fiordiprimi

Ingredienti

Riso parboiled 30%, brodo 29% (acqua, preparato per brodo (sale, estratto naturale di funghi porcini 40%, sciroppo di glucosio, farina di riso, cipolla)), funghi in proporzione variabile (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko),**latte** intero fresco pastorizzato, crema a base di grassi vegetali (acqua, olio di cocco,**latticello** in polvere, sciroppo di glucosio, amido di mais modificato, emulsionante: lecitina di **soia**, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), acqua, olio extra vergine di oliva, scalogno, funghi porcini 1% (Boletus edulis e relativo gruppo), prezzemolo, farina di **frumento**, **burro**, sale.

Può contenere: **senape.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 562 Energia kcal 134 Grassi g 3,1 di cui acidi grassi saturi g 1,2 Carboidrati g 22,2 di cui zuccheri g 0,6 Fibre g 1,2 Proteine g 3,8 Sale g 0,53

Preparazione

Forno a microonde (750w): **4 min** a piatto chiuso e surgelato.

Smaltimento

piattino	lamina	cartone
PP 5	>PET 1 + LDPE 4< 7	PAP 20
plastica	plastica	carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune