Z336

Risotto con punte di asparagi

4'
TEMPO DI COTTURA

1,32Kg e

Ingredienti

Riso parboiled 30%, brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, **sedano**, porro, pomodoro)),sale), **latte** intero fresco pastorizzato, asparagi 11%, 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), farina di **frumento**, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, sale.

Può contenere: **senape.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 664 Energia kcal 157 Grassi g 3,7 di cui acidi grassi saturi g 1,4 Carboidrati g 25,8 di cui zuccheri g 0,9 Fibre g 1,4 Proteine g 4,3 Sale g 0,51

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