

Cicoria ripassata



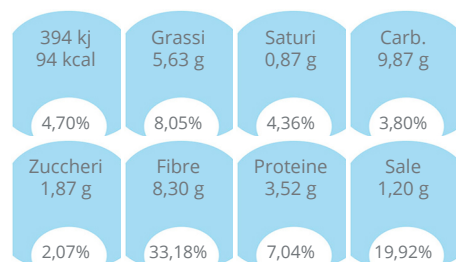
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	189 kj 45 kcal	394 kj 94 kcal
Grassi	2,71 g	5,63 g
Di cui acidi grassi saturi	0,42 g	0,87 g
Carboidrati	4,74 g	9,87 g
Di cui zuccheri	0,90 g	1,87 g
Fibre	3,99 g	8,30 g
Proteine	1,69 g	3,52 g
Sale	0,58 g	1,20 g

Fonte: INRAN, dietabit, IEO

Dichiarazione nutrizionale



Assunzione media di riferimento per Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev. su una dieta di (8.374 Kj / 2.000 Kcal), valori nutrizionali a crudo.

Ingredienti per porzione:

	Per porzione
Cicoria	200 g
Olio extravergine di Oliva	5 g
Aglione fresco	1 g
Pepe Nero	1 g
Sale fino	1 g
Quantità netta a crudo	208 g

Contenuti/Allergeni

Nessuno.

Preparazione

I nostri Chef, nell'elaborare le ricette utilizzeranno prodotti di prima qualità e si atterranno scrupolosamente alle procedure dettate dal ricettario aziendale. Tali procedure sono frutto dell'esperienza maturata in molti anni di attività.

Tutte le ricette sono state testate presso le nostre cucine per verificarne la qualità e l'appetibilità. Le procedure saranno prossimamente visibili all'interno di questo portale.

N.B.: Si informa che eventuali ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono evidenziate nella ricetta, sia che siano presenti (parte della preparazione), sia che siano segnalati solo in traccia (contaminazione nel processo industriale o nel processo produttivo).