

Rigatoni con broccoli e mollica atturrata



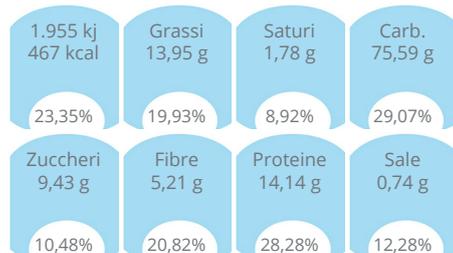
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1.015 kj 242 kcal	1.955 kj 467 kcal
Grassi	7,24 g	13,95 g
Di cui acidi grassi saturi	0,93 g	1,78 g
Carboidrati	39,23 g	75,59 g
Di cui zuccheri	4,89 g	9,43 g
Fibre	2,70 g	5,21 g
Proteine	7,34 g	14,14 g
Sale	0,38 g	0,74 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

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
Pasta di Semola di grani antichi - Rigatoni	80 g
(Semola di grano duro, acqua)	70 g
Broccolo verde fresco locale	10 g
Cipolla Dorata	10 g
Pane grattugiato tostato	10 g
Olio extravergine di Oliva biologico	10 g
Uvetta	4 g
Pinolo	4 g
Acciuga filetti del mediterraneo (pesce)	4 g
Sale fino	0.5 g
Zafferano	0.2 g
Quantità netta a crudo	192.7 g

Contenuti/Allergeni

🐟 Pesce e prodotti a base di Pesce, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**

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).