Frittata di asparagi



L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	528 kj 126 kcal	731 kj 175 kcal
Grassi	7,63 g	10,57 g
Di cui acidi grassi saturi	3,50 g	4,84 g
Carboidrati	3,28 g	4,55 g
Di cui zuccheri	1,25 g	1,73 g
Fibre	0,69 g	0,96 g
Proteine	11,04 g	15,29 g
Sale	0,79 g	1,09 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
Uova pastorizzate biologiche	80 g
Asparago Verde fresco	30 g
Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP (Latte , sale, caglio)	10 g
Latte UHT Intero	10 g
Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.)	5 g
Prezzemolo fresco Sale fino	3 g 0.5 g
Quantità netta a crudo	138.5 g

Contenuti/Allergeni

O Latte e prodotti a base di Latte, ● Uova e prodotti a base di Uova, T Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l

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).