

MINESTRA DI SCAROLA E FAGIOLI BADDA DI POLIZZI

Stagionalità: Autunno/Inverno



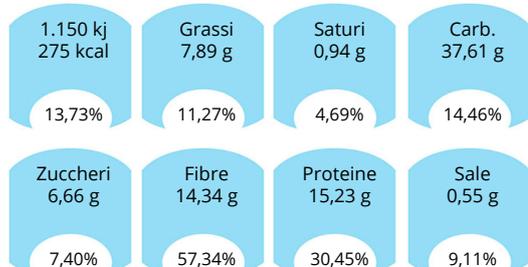
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

| | per 100 g a crudo | per porzione a crudo |
|----------------------------|----------------------|-------------------------|
| Energia | 695 kj 166 kcal | 1.150 kj 275 kcal |
| Grassi | 4,77 g | 7,89 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0,57 g | 0,94 g |
| Carboidrati | 22,72 g | 37,61 g |
| Di cui zuccheri | 4,02 g | 6,66 g |
| Fibre | 8,66 g | 14,34 g |
| Proteine | 9,20 g | 15,23 g |
| Sale | 0,33 g | 0,55 g |

Fonte: INRAN, 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 |
|---|----------------|
| Indivia Scarola | 70 g |
| Fagiolo Badda di Polizzi secco | 70 g |
| Olio extravergine di Oliva biologico | 6 g |
| Carota fresca biologica | 5 g |
| Cipolla Bianca Biologica - Filiera locale | 5 g |
| Sedano Biologico fresco | 5 g |
| Alloro secco | 3 g |
| Aglione fresco | 1 g |
| Sale fino iodato | 0.5 g |
| Quantità netta a crudo | 165.5 g |

Contenuti/Allergeni

Sedano e prodotti a base di Sedano

Può contenere tracce di: Cereali contenenti glutine: **grano**, Cereali contenenti glutine: **farro**, Cereali contenenti glutine: **grano Khorasan**, Cereali contenenti glutine: **segale**, Cereali contenenti glutine: **orzo**, Cereali contenenti glutine: **avena**

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).