

Pasta al pesto di fave

Stagionalità: Tutto l'anno



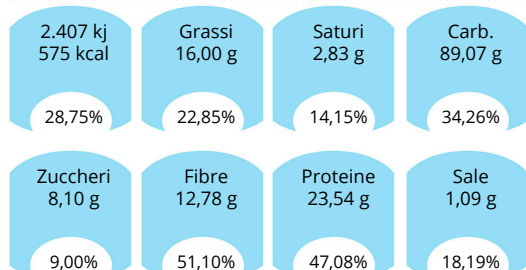
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	978 kj 234 kcal	2.407 kj 575 kcal
Grassi	6,50 g	16,00 g
Di cui acidi grassi saturi	1,15 g	2,83 g
Carboidrati	36,21 g	89,07 g
Di cui zuccheri	3,29 g	8,10 g
Fibre	5,19 g	12,78 g
Proteine	9,57 g	23,54 g
Sale	0,44 g	1,09 g

Fonte: INRAN, dietabit, 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 grano duro biologica (Semola di grano duro, acqua [senape, soia])	80 g
Brodo vegetale (Pomodoro Pelati □ Carota □ Sedano □ Cipolla Bianca □ Acqua)	50 g
Fava secca siciliana biologica	40 g
Pomodoro Pelati biologici	30 g
Basilico fresco km 0	20 g
Olio extravergine di Oliva biologico	10 g
Parmigiano Reggiano DOP (Latte , sale, caglio)	5 g
Pinolo sgusciato	5 g
Cipolla biologica	4 g
Menta km 0	1 g
Sale fino	1 g
Quantità netta a crudo	246 g

Contenuti/Allergeni

🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🌶️ Senape e prodotti a base di Senape, 🍲 Soia e prodotti a base di Soia

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).