

# Riso con Borragine e fonduta di Ragusano Dop

## Ingredienti per porzione:

Stagionalità: Tutto l'anno



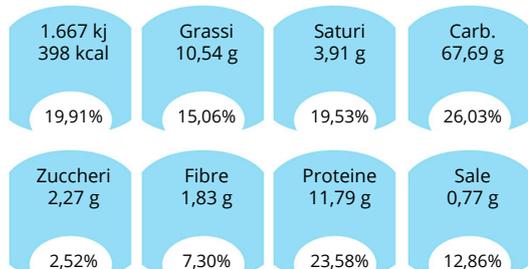
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	708 kj 169 kcal	1.667 kj 398 kcal
Grassi	4,48 g	10,54 g
Di cui acidi grassi saturi	1,66 g	3,91 g
Carboidrati	28,74 g	67,69 g
Di cui zuccheri	0,96 g	2,27 g
Fibre	0,77 g	1,83 g
Proteine	5,01 g	11,79 g
Sale	0,33 g	0,77 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.

	Per porzione
Riso biologico	80 g
Borragine fresco km 0	50 g
Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Acqua )	50 g
Ragusano Dop	30 g
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	10 g
Parmigiano Reggiano DOP ( <b>Latte</b> , sale, caglio )	5 g
Cipolla Bianca Biologica - Filiera locale	5 g
Olio extravergine di Oliva biologico	5 g
Sale fino	0.5 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>235.5 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano

## Preparazione

I nostri Chef, nell'elaborare le ricette utilizzeranno prodotti di prima qualità e si attenteranno 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).