

# Seppioline murate

Stagionalità: Tutto l'anno



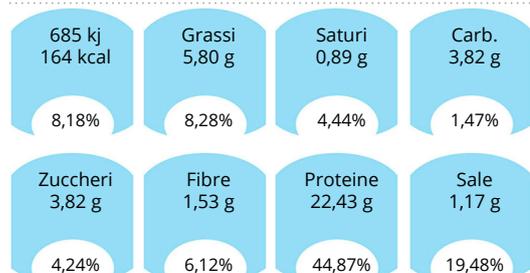
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	267 kj 64 kcal	685 kj 164 kcal
Grassi	2,26 g	5,80 g
Di cui acidi grassi saturi	0,35 g	0,89 g
Carboidrati	1,49 g	3,82 g
Di cui zuccheri	1,49 g	3,82 g
Fibre	0,60 g	1,53 g
Proteine	8,75 g	22,43 g
Sale	0,46 g	1,17 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
Seppia surgelata ( <b>molluschi</b> )	150 g
Passata di Pomodoro	80 g
Vino Bianco ( <b>solfiti</b> )	10 g
Cipolla Dorata	5 g
Olio extravergine di Oliva	5 g
Prezzemolo fresco	5 g
Aglione fresco	1 g
Sale fino	0.5 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>256.5 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🐚 Molluschi e prodotti a base di Molluschi, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, ❄️ Contiene ingredienti surgelati/congelati

## 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).