

Sapore di carne

Ingredienti e modalità d'uso

Fesa di Tacchino al Limone

Preparazione gastronomica a base di carne arrosto di tacchino con succo di limone

Ingredienti: arrosto di tacchino 93% (petto di tacchino 90%, acqua, sale, zuccheri: destrosio e sciroppo di glucosio, amido di patata, aromi e spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), olio di semi di girasole, succo di limone 2% (succo di limone concentrato, conservante: metabisOLFITO di sodio), limone, prezzemolo. Può contenere: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Molluschi.

Modalità d'uso

Il prodotto è pronto per essere gustato. Per raggiungere un risultato ottimale, lascia il prodotto fuori dal frigo per qualche minuto prima di consumarlo

Lasagne salsiccia zucca

Preparazione gastronomica a base di pasta all'uovo con condimento alla zucca e salsiccia

Ingredienti: besciamella 41% (LATTE 81%, BURRO, farina di GRANO, sale, noci moscate), zucca 20%, pasta all'UOVO 16% (pasta all'UOVO 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), impasto di salsiccia 9% (carne di suino (spalle disossate, fondello, pancetta), sale, aromi naturali, saccarosio, correttore di acidità: diacetato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio- acido ascorbico), formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'UOVO, antiagglomerante: cellulosa E460), cipolla, olio extra vergine di oliva, sale fino, pepe nero Può contenere: Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi.

Consigli per la preparazione

MICROONDE: senza forare il film, scalda alla massima potenza per 2 minuti.

FORNO: rimuovi il film pelabile, versa il contenuto in un piatto adatto e scalda a 180°C per 10 minuti.

Rollino di pollo ai funghi

Preparazione gastronomica a base di carne di pollo e funghi

Ingredienti: preparazione a base di carne di pollo 78% (carne di pollo 86%, pancetta di suino 12%, sale, spezie, piante aromatiche), funghi 13% (funghi, acqua, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300), vino bianco (contiene SOLFITI), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, sale, rosmarino, pepe. Può contenere: Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Molluschi.

Consigli per la preparazione

MICROONDE: senza forare il film, scalda alla massima potenza per 1 minuto.

FORNO: rimuovi il film pelabile, versa il contenuto in un piatto adatto e scalda a 180°C per 6 minuti.

Lenticchie al tegame

Preparazione gastronomica a base di lenticchie

Ingredienti: lenticchie 62% (lenticchie, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), acqua, soffritto di verdure (carote, SEDANO, cipolla), olio extravergine di oliva, polpa di pomodoro, prezzemolo, rosmarino, sale, aglio, pepe nero, alloro. Può contenere: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Molluschi.

Consigli per la preparazione

MICROONDE: senza forare il film, scalda alla massima potenza per 1 minuto.

FORNO: rimuovi il film pelabile, versa il contenuto in un piatto adatto e scalda a 180°C per 6 minuti.