

Sapore di pesce

Ingredienti e modalità d'uso

Insalata russa con gamberi

Preparazione gastronomica a base di maionese, ortaggi misti e gamberetti

Ingredienti: maionese 48% (olio di semi di girasole, UOVA fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, amido modificato di mais, zucchero, SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di vino, sale, farina di mais, zucchero, miscela di spezie, acidificante: acido tartarico, succo di limone, correttore di acidità: acido citrico), ortaggi in proporzione variabile 32% (patate, carote, piselli, acqua, sale, acidificante: acido citrico, acido lattico), GAMBERETTI 8%, gelatina (acqua, gelatina animale alimentare, aceto di vino, sale, conservante: sorbato di potassio, ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI), peperoni 4%, olive nere, prezzemolo. Può contenere: Cereali contenenti glutine, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo, Molluschi.

Consigli per la preparazione

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 al Salmone e verdure

Preparazione gastronomica a base di besciamella, pasta all'uovo, verdure e salmone

Ingredienti: besciamella 49% (acqua, LATTE in polvere 10%, margarina (oli vegetali di palma e soia, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: caroteni), farina di GRANO tenero, sale, noce moscata), pasta all'UOVO precotta 16% (pasta all'UOVO 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), piselli 10%, zucchine 10%, SALMONE affumicato 8% (SALMONE, sale), formaggio (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio). Può contenere: Crostacei, 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

Nasello con verdure

Preparazione gastronomica a base di nasello con verdure

Ingredienti: NASELLO 89%, ortaggi in proporzione variabile 7% (carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolle, taccole), pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, pepe. Può contenere: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Arachidi, Soia, Latte, 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 1 minuto

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

Cicoria ripassata

Preparazione gastronomica a base di cicoria con aglio e peperoncino

Ingredienti: cicoria 95%, olio extravergine di oliva, aglio 0,5%, peperoncino 0,5%, sale. Può contenere: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, 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 1 minuto

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