

## Pietanza alla cacciatore con carne di manzo e pasta / Beef Casserole with Noodles

<b>Prodotto / Product</b>	Pietanza alla cacciatore con carne di manzo e pasta Beef Casserole with Noodles
<b>Peso all'origine / Net weight</b>	160g
<b>Aggiunta d'acqua / Added water</b>	480ml
<b>Quantità preparata / Ready quan</b>	640g
<b>Codice articolo / Item number</b>	8018564
<b>EAN-Code / EAN-Code</b>	401575318564
<b>/</b>	



<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<p>Pasta [(50%), <b>semola di grano duro, bianco d'uovo</b>, sale], 9% di carne di manzo, maltodestrina, <b>crema</b>, amido, grasso vegetale, condimento, 2,5% di funghi coltivati, cipolle, grasso di burro puro, pomodori, aroma (con <b>frumento</b>), sale da cucina, prezzemolo, glucosio, <b>lattosio</b>, addensante: farina di semi di guar, sciroppo di glucosio idrogenato, estratto di lievito, spezie, anti-agglomerante: acido silicico, <b>proteina di latte</b>, agente stabilizzante: trifosfato</p> <p>Contenuto di carne secca: 14,4 g (l'equivalente di circa 57 g di carne fresca)</p> <p>Pasta [(50%), <b>semolina, egg white</b>, salt], 9% beef, maltodextrin, <b>cream</b>, starch, palm oil, condiment, 2,5% button mushrooms, onions, pure butterfat, tomatoes, flavouring (with <b>wheat</b>), salt, parsley, dextrose, <b>lactose</b>, thickening agent: guar flour; dried glucose syrup, yeast extract, spices, anticaking agent: silicic acid; <b>milk protein</b>, stabilisation agent: triphosphate</p> <p>Dried meat content: 14,4 g (equals approx. 57 g fresh meat)</p>
<b>Allergeni / Allergens</b>	<p>uova, contiene glutine, lattosio, latte</p> <p>Eggs, contains gluten, Lactose, Milk</p>
<b>Preparazione / Directions</b>	<p>Versare dell'acqua bollente direttamente nel sacchetto, riempiendolo fino alla linea di riempimento (480 ml). Mescolare bene, chiudere il sacchetto e lasciare riposare per qualche 5 minuti.</p> <p>Fill the bag up to the maximum filling line (480 ml) with boiling water and stir well. Close the bag and leave it to steep for 5 minutes.</p>

Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco / Average nutritional values per 100 g dried product

<b>kJ/kcal / kJ/kcal</b>	1678/399
<b>Grasso / Fat</b>	11,8 g
<b>di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids</b>	5,6 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	56,0 g
<b>di cui: zuccheri / of which sugar</b>	7,5 g
<b>Fibra / Fibre</b>	3,3 g
<b>Proteina / Protein</b>	16,8 g
<b>Sale / Salt</b>	3,3 g