



RISOTTO DA CHEF ALLA PESCATORA

Preparato disidratato a base di riso parzialmente precotto per risotto pescatora

Peso netto: confezione da **175 g** (2 porzioni)

Ingredienti:

Riso parboiled, doppio concentrato di pomodoro, sale, **crostacei** e **molluschi** in pezzi 1,4% (**calamari, vongole, gamberetti** in proporzione variabile), fecola di patate, **aromi** (contiene **latte, pesce** e **crostacei**), pomodoro 0,7%, aglio, **estratto di pesce**, maltodestrina, estratto di lievito, prezzemolo 0,08%.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti **glutine, soia, latte, pesce, crostacei, molluschi** ed i **loro derivati**. Contiene tracce di tali sostanze.

Termine minimo di conservazione: dalla data di confezionamento, **15 mesi**

Da conservarsi al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto



Riso Gallo S.p.A.
V.le R. Preve 4 • 27038 Robbio
(Pavia) Italy

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	Per 100g	Per porzione (87g)
Energia	kJ 1477 kcal 348	1286 303
Grassi	g 0,8	0,7
di cui acidi grassi saturi	g 0,2	0,2
Carboidrati	g 77,1	67,1
di cui zuccheri	g 1,8	1,6
Fibre	g 2,0	1,7
Proteine	g 7,1	6,2
Sale	g 2,9	2,4

Un buon piatto di risotto apporta **303 kcal** che equivalgono al **15%** del fabbisogno energetico giornaliero

175 g = 2 porzioni

% GDA (*) - Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Calorie	Zuccheri	Grassi	Acidi Grassi Saturi	Sale
303	1,6g	0,7g	0,2g	2,4g
15%	2%	1%	1%	40%

*GDA = Quantità Giornaliere Indicative di calorie e nutrienti raccomandate per un'alimentazione equilibrata. Costituiscono un'indicazione, siccome il fabbisogno calorico varia in funzione del sesso, del peso, dell'età e dell'attività fisica praticata.