



Λιγκουίνι με σαφράν και
ΓΑΡΙΔΕΣ

Έτοιμα γεύματα με **ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ**

Εκλεκτά θαλασσινά, σε έτοιμα γεύματα.
Δημιουργήσαμε μία εκλεκτή ποικιλία ετοιμών
γευμάτων με στόχο ποιοτικά θαλασσινά να
βρεθούν στα πιάτα πολυάσχολων ανθρώπων.
Απολαύστε τις καλύτερες σπιτικές συνταγές
με τη φροντίδα και την εμπειρία των σεφ μας.
Σχεδιασμένες για πολυάσχολους ανθρώπους
που δεν κάνουν εκπτώσεις στην ποιότητα.





Λιγκουίνι με σαφράν και **ΓΑΡΙΔΕΣ**



**ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΓΕΥΜΑ
ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ 3'**

ΜΕ ΕΞΤΡΑ
ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
—
ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ
—
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Συστατικά: 63% βρασμένα λιγκουίνι [σιμιγδάλι **σίτου**, νερό], κρέμα **γάλακτος** (κρέμα **γάλακτος**, σταθεροποιητής: καραγενάνη) 12% βρασμένες **γαρίδες** και αποφλοιωμένες με ουρά (**γαρίδες**, νερό, συντηρητικό: **μεταδιθειώδες νάτριο**), κρεμμύδι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, μαϊντανός, αλάτι, σκόρδο, πιπέρι, 0,01% σαφράν.

Διατροφική Δήλωση	Ανά 100g:	Ανά μερίδα 300g	%ΠΠΑ*
Ενέργεια	871kJ/207kcal	3047kJ/726kcal	36%
Λιπαρά	7,3g	21,8g	31%
εκ των οποίων κορεσμένα	2,2g	6,6g	33%
Υδατάνθρακες	24,6g	73,8g	28%
εκ των οποίων σάκχαρα	1,6g	4,8g	5%
Πρωτεΐνες	7,3g	21,9g	44%
Αλάτι	1,20g	3,60g	60%

* ΠΠΑ (%) Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς ενός μέσου ενήλικα 8400kJ/2000kcal

Διάρκεια ζωής: 45 ημέρες.

Διατηρείται στο ψυγείο σε θερμοκρασία 1°C - 5°C
Μετά το άνοιγμα να διατηρείται στο ψυγείο
και να καταναλώνεται εντός 24 ωρών.

Κατάλληλο για κατάψυξη. Ξεπαγώστε καλά πριν την χρήση.
Μετά το άνοιγμα να διατηρείται στο ψυγείο
και να καταναλώνεται εντός 24 ωρών.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: 300g e | 1 ΜΕΡΙΔΑ



**ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ
ΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ**



**ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ
ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
[750W]
ΓΙΑ 2 ΛΕΠΤΑ**



**ΑΦΗΣΤΕ
ΤΟ ΓΕΥΜΑ ΝΑ
ΞΕΚΟΥΡΑΣΤΕΙ
ΓΙΑ 1 ΛΕΠΤΟ**



**ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ
ΤΟ ΦΙΛΜ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ**

Πριν από τη θέρμανση:

Αφαιρέστε
την ετικέτα χωρίς
να αφαιρέσετε
ή να τρυπήσετε
το φιλμ.

**Μην το
ξαναζεσταίνετε
όταν κρυώσει.**

Κατά τη θέρμανση:

Οι όποιοι θόρυβοι
σκάσιματος και
φουσκώματος από
τον ατμό είναι
φυσιολογικοί.

**Οι ρυθμίσεις των συσκευών
θέρμανσης μπορεί να ποικίλλουν.**

Μετά τη θέρμανση:

Ελέγξτε ότι το φαγητό
είναι ζεστό. Αφήστε
να σταθεί για ένα
λεπτό.

Από τα νερά του Αιγαίου στο τραπέζι σας

ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ ΜΟΛΙΣ 3 ΛΕΠΤΑ.