

# ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βρασμένο ζυμαρικό ΣΠΑΓΓΕΤΙ: νερό, ΣΠΑΓΓΕΤΙ από σμιγδάλη σκληρού ΣΙΤΟΥ, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι. Κρέας κοκκινιστό: βόειο κρέας σπάλα λαιμός κτψ., νερό, κρεμμύδι κτψ., πούλιπα τομάτας (τριμμένες τομάτες, χυμός τομάτας, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ), τοματοπολτός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, ζάχαρη, σκόρδο, πιπέρι μαύρο, διαφνόφυλλα.



ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ  
ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕ  
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ.

## ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Το προϊόν περιέχει: ΓΛΟΥΤΕΝΗ.



### οδηγίες αναθέρμανσης & χρήσης

Για την αναθέρμανση, τρυπάμε σε 4 σημεία το προστατευτικό φιλμ και αναθερμαίνουμε σε συμβατικό φούρνο ή στα μικροκύματα. Μετά το πέρας της αναθέρμανσης αφαιρείται η πλαστική μεμβράνη. Η θερμοκρασία κέντρου του προϊόντος μετά την αναθέρμανση πρέπει να είναι  $\geq 75^{\circ}\text{C}$ . Το προϊόν να καταναλώνεται θερμό ( $\geq 60^{\circ}\text{C}$ )



### συμβατικός φούρνος

170°C  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΑΝΑΘ/ΣΗΣ

25'-30'



### φούρνος μικροκυμάτων

750watt  
ΧΡΟΝΟΣ  
ΑΝΑΘ/ΣΗΣ

3'-4'

### ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ ΑΝΑ 100g

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΛΙΠΑΡΑ	εκ των οποίων ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ	ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ	εκ των οποίων ΣΑΚΧΑΡΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΕΣ	ΑΛΑΤΙ
853kj 204kcal	11.7g	3.2g	13.5g	1.7g	10.6g	0.96g
10*	17*	16*	5*	2*	21*	16*

\*%ΠΠΑ ανά 100g ΠΠΑ = Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400kj/2000kcal).



SCAN ME

