

ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σάλτσα κιμά: [βοδινός κιμάς κτψ., κρεμμύδι κτψ., παστεριωμένο **ΑΥΓΟ** πλήρες, πούλιπα τομάτες (τομάτες τριμμένες, χυμός τομάτας, ρυθμιστής οξύτητας: κητρικό οξύ), εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, **ΤΥΡΙ** φέτα (παστεριωμένο αιγοπρόβειο **ΓΑΛΛΑ**, αλάτι, γαλακτική καλλιέργεια, φυτιά), **ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ** τριμμένο (παστεριωμένο αγελαδινό **ΓΑΛΛΑ**, αλάτι, γαλακτική καλλιέργεια, φυτιά), τοματοπολτός, νερό, αλάτι, ζάχαρη, σκόρδο, μαϊντανός, μοσχοκάρυδο, πιπέρι μαύρο, δαφνόφυλλα], Μπασμελί: [πλήρες αγελαδινό **ΓΑΛΛΑ**, αλεύρι τύπου 70% (αλεύρι ξενικού μαλακού **ΣΙΤΟΥ**, αμύλαση, E300, E330), ηλιέλαιο, παστεριωμένο **ΑΥΓΟ** πλήρες, αλάτι, μοσχοκάρυδο, πιπέρι μαύρο], Μακαρόνια: [νερό, χοντρό μακαρόνι (σιμιγδάλη σκληρού **ΣΙΤΟΥ**, νερό), ηλιέλαιο, αλάτι], Επικάλυψη: [**ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ** τριμμένο (παστεριωμένο αγελαδινό **ΓΑΛΛΑ**, αλάτι, γαλακτική καλλιέργεια, φυτιά)].



ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ HO.RE.CA.

ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

Το προϊόν περιέχει: **ΓΑΛΛΑ, ΓΛΟΥΤΕΝΗ, ΑΥΓΟ.**



**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
697kJ 167kcal	10.6g	3.3g	9.1g	2.1g	8.2g	0.87g
8*	15*	17*	4*	2*	16*	14*

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



SCAN ME

