70989 – Sugo pronto alla pescatora

Descrizione
Il sugo pronto alla pescatora è il miglior modo per assaporare tutta la bontà che il nostro mare può offrire. Con un attento e ricco mix di seppie, gamberetti, vongole e cozze, impreziosito dal pomodoro e pochi e semplici ingredienti, dopo averlo messo in tavola vi basterà chiudere gli occhi e assaporarlo per sentirvi come foste seduti in riva al mare in una giornata soleggiata. Provatelo con degli spaghetti aggiungendo del pangrattato saltato in padella, che ne esalterà ulteriormente il suo sapore

Descrizione breve
Il sugo pronto alla pescatora è il miglior modo per assaporare tutta la bontà che il nostro mare può offrire.

Partner - Produttore
Locanda Italia ha selezionato Etnafrutti, azienda artigianale Siciliana di eccellenze agroalimentari, nata alle falde dell'Etna con l'intento di valorizzare le prelibatezze della Sicilia puntando fortemente sulla qualità di ogni singolo prodotto, mantenendo un ottimo rapporto qualità/prezzo e preservando quindi profumi, sapori e colori di una terra ricca e meravigliosa.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego
Conservare in luogo fresco, al riparo dalla luce e dal calore.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Riscaldare il contenuto e versarlo direttamente sulla pietanza.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g
VALORE ENERGETICO – 376 kj / 90 Kcal
GRASSI – 5,9 g
di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 3,2 g
CARBOIDRATI – 4,3 g
di cui: ZUCCHERI – 3,3 g
PROTEINE – 3,3 g
SALE – 0,36 g

Ingredienti
Doppio concentrato di pomodoro 50%, **seppie** 5%, **gamberetti** 5%, **vongole** 5%, **cozze** 5%, aglio, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe nero. Può contenere **sedano**.

Formato
280 g