

Descripción producto: RISOTTO DE CHAMPIÑONES CONGELADO, HACENDADO, PAQUETE 500 g

Fecha consulta: 20/02/2018

Fecha actualización: 05/10/2017

Información producto:

Información básica:

Nombre Alimento:	Risotto de champiñones cultivados ultracongelado
Descripción:	Risotto de champiñones cultivados ultracongelado
Marca:	Hacendado
Código EAN Producto:	08480000613585
Nombre Proveedor:	Ultracongelados Virto, S.A.
Dirección Proveedor:	Polígono Industrial, Parcela C. 31560 Azagra (Navarra), España. info@virto.es
Cantidad Neta:	500 g

Información ingredientes y alérgenos:

Lista Ingredientes:	Arroz blanco, champiñón cultivado (<i>Agaricus bisporus</i>) (20%), cebolla, sal, harina de arroz, maltodextrina de trigo , proteína vegetal hidrolizada de soja y maíz, aceite de girasol, jarabe de glucosa, caseinato de sodio, potenciador del sabor: glutamato monosódico, champiñón en polvo, cebolla en polvo, tomate en polvo, queso en polvo, ajo en polvo, aroma, azúcar, especias, perejil, zanahoria en polvo y extracto de cúrcuma. Contiene gluten, leche, apio y soja.
---------------------	---

Nivel Contenido

Información nutricional:

Tipo de Componente	Tamaño Ración: 100 g (1)		
	Cantidad	Precisión	IR (%)
Valor energético	424 kJ		5
Valor energético	100 kcal		5
Grasas	0.5 g		0.7
Ácidos grasos saturados	0.1 g		0.4
Hidratos de carbono	21 g		
Azúcares	0.5 g		0.6
Fibra alimentaria	0.8 g		
Proteínas	2.4 g		

Tamaño Ración: 100 g (1)

Tipo de Componente	Cantidad	Precisión	IR (%)
Sal	1 g		17

(1) Tamaño Ración: 100 g

Descripción Ración: Tamaño de referencia 100 g

Cantidad Diaria Orientativa: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Estado Preparación: No preparado

Información complementaria:**Instrucciones Uso:**

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR: En congelador: (sin estrellas): 3 días; (*): 1 semana; (**): 1 mes; (***/****): ver fecha de consumo preferente. En frigorífico: 1 día. Conservar a - 18 °C. Para no alterar la calidad de este producto, aconsejamos no volver a congelarlo una vez descongelado.

Modo de empleo:

SARTÉN: 1) Caliente en una sartén dos cucharadas de aceite o 20 g de mantequilla y vierta el risotto sin descongelar. 2) Añada 100 ml de nata para cocinar y rehogue a fuego medio durante 8 minutos removiendo continuamente. Puede añadir queso parmesano si lo desea. MICROONDAS 850 W: 1) Introduzca media bolsa (250 g de producto) en un recipiente apto para microondas. 2) Añada media cucharada de aceite o 10 g de mantequilla a la mezcla y 60 ml de nata para cocinar. Puede añadir queso parmesano si lo desea. 3) Tape y póngalo al máximo de potencia* durante 6 minutos aproximadamente, removiendo a mitad de preparación. Ajuste los tiempos en función de la potencia del microondas y de la cantidad de producto utilizada. Para un toque ligero: Si desea hacer un risotto más ligero utilice leche en lugar de nata líquida.