



Κριθαρότο με
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.





Κριθαρότο με ΓΑΡΙΔΕΣ



**ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ
ΓΕΥΜΑ
ΕΤΟΙΜΟ ΣΕ 3'**

ΜΕ ΕΞΤΡΑ
ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ
—
ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΣΘΕΤΑ
—
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Συστατικά: 53% βρασμένο κριθαράκι (σιμιγδάλι **σίτου**, νερό), λευκό κρασί (περιέχει **θειώδη**), 9% βρασμένες, αποφλοιωμένες **γαρίδες** (γαρίδες, νερό, συντηρητικό: **μεταδιθειώδες** νάτριο), εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, κρεμμύδι, ντομάτα, **βούτυρο**, Γρανα Τυρί ΠΟΠ Ραδάνο (αγελαδινό **γάλα**, επιτραπέζιο αλάτι, πυτιά, συντηρητικό: λυσοζύμη (από **αυγό**)), ξύδι, σκόρδο, βότανα, μπαχαρικά.

Διατροφική Δήλωση	Ανά 100g:	Ανά μερίδα 300g	%ΠΠΑ*
Ενέργεια	815kJ/194kcal	2445kJ/582kcal	29%
Λιπαρά	8,6g	25,8g	37%
εκ των οποίων κορεσμένα	2,5g	7,5g	38%
Υδατάνθρακες	21,8g	65,4g	25%
εκ των οποίων σάκχαρα	1,4g	4,2g	5%
Πρωτεΐνες	7,4g	22,2g	44%
Αλάτι	1,10g	3,30g	55%

* 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
σκασίματος 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.