

- > uova di seppia con pomodoro, zenzero e granchio
- > cuttle-fish egg with tomato, ginger and crab

**Peso:** 130 g

**Sgocciolato:** 100 g

### Informazioni nutrizionali per 100 g

**Energie:** 58 Kcal

**Proteine:** 11 g

**Grassi:** 1,2 g

**Carboidrati:** 0,9 g

### Ingredienti:

uova di seppia, pomodoro ramato, zenzero, granchi, aglio, sale, cipolla.

*Conservare in frigo dopo l'apertura.*

*Garantiamo 3 anni di scadenza dall'arrivo della merce.*

### ABBINAMENTI

Cuocere del cous-cous, aggiungere un goccio di olio e sgranarlo a mano, condire insieme alle uova di seppia unite alla loro salsa.

**Net weight:** 130 g/4,6 oz

**Drained weight:** 100 g/3,5 oz

### Nutritional informations for 100 g

**Energy value:** 242 Kj

**Proteins:** 18 g

**Fats:** 6 g

**Carbohydrates:** 0,002 g

### Ingredients:

squid egg, ramato tomato, ginger, crabs, garlic, salt, onion.

*Keep refrigerated after opening.*

*We guarantee 3 years of expiration from items' arrival.*

### COUPLINGS

Cook cous-cous in water, with a drop of oil and fluff it with a fork and season it with cuttlefish eggs and their sauce.



MORENO  
CEDRONI

