

Emanuele D'amico

Biologo nutrizionista · AA100897



TOAST

toast per la colazione salata o per uno spuntino sostanzioso

5 minuti

U 5 minuti

1 porzione

INGREDIENTI

- 2 fette di pan carrè integrale (mulino bianco) (39 g)
- 45 grammi di affettato di petto di tacchino o pollo o 2 fette medie di prosciutto cotto, senza grasso visibile (34 g) o 2 fette medie di prosciutto crudo ns, senza grasso visibile (28 g)
- 20 grammi di provola o altro formaggio a fette a pasta morbida

COME PREPARARE LA RICETTA

1º mettere il prosciutto e la sottiletta tra le due fette di pane. Scaldare il toast nel forno (grill) o su una padella antiaderente 1 minuto per lato oppure nel tostapane.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	PER 100 g	PER PORZIONE (70 g)	% AR
ENERGIA	215 kcal	150 kcal	8 %
PROTEINE	16 g	12 g	23 %
CARBOIDRATI	19 g	13 g	5 %
ZUCCHERI	2 g	2 g	2 %
LIPIDI	8 g	5 g	8 %
GRASSI SATURI	3 g	2 g	10 %
FIBRE ALIMENTARI	3 g	2 g	8 %
SODIO	389 mg	273 mg	11 %