

SOPA DE POLLO GFC



caldo [pavo, puerro, tomate, agua, sal], lluvias, fideos, estrellitas [sémola de trigo duro. Knorr (sabor carne): sal, grasa de palma y grasa de palma totalmente hidrogenada, potenciadores del sabor [glutamato, mono sódico, inosinato y guamil ato di sódicos] extracto de levadura, almidón modificado de patata, aromas ,colorante [caramelo E-150c] Contiene: gluten, huevo.

🕒 30 minutos
🕒 4 horas
🍴 1.1 porción

INGREDIENTES

- 1 ración de caldo de pavo y pollo GFC (200 g)
- 2 gramos de caldo de carne knorr
- 30 gramos de pasta alimenticia, cruda

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Calentar el caldo de pavo hasta que hierva y añadimos el concentrado de caldo de carne
- 2º Removemos para que se mezclen bien los sabores durante un minuto y añadimos la pasta dejándola cocer durante 8 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (175 g)	% DDR
ENERGÍA	78 kcal	137 kcal	7 %
PROTEÍNA	3 g	5 g	11 %
H. CARBONO	13 g	23 g	9 %
AZÚCARES	1 g	2 g	2 %
GRASA	1 g	1 g	2 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	8 %
SODIO	268 mg	468 mg	19 %