



CALDO DE POLLO CON SÉMOLA DE ARROZ GFC

Caldo de pollo (carcasas de pavo y pollo, puerro, zanahoria, tomate natural, puerro), sémola de arroz.

5 minutos

10 minutos

1 Ración

INGREDIENTES

- 200 gramos de caldo de pavo y pollo GFC
- 15 gramos de sémola de trigo, cruda

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Calentar la ración de caldo de pollo/pavo hasta que empiece a hervir y entonces añadimos el fideo y mantenemos el fuego medio aproximadamente unos 10 minutos y listo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR RACIÓN [215 g]	% DDR
ENERGÍA	42 kcal	90 kcal	4 %
PROTEÍNA	2 g	4 g	8 %
H. CARBONO	6 g	12 g	5 %
AZÚCARES	1 g	1 g	1 %
GRASA	1 g	2 g	2 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	1 g	5 %
SODIO	187 mg	402 mg	17 %