

BARBECUE

L'abbinamento perfetto per il gusto BBQ è un pomeriggio di sole in giardino con la griglia accesa e una birra ghiacciata, fantasticando su un viaggio lungo la route 66 e "Born in the USA" di Bruce Springsteen come sottofondo. Provare per credere.

GLI ABBINAMENTI PREFERITI DI SPATUZ

Un classicone da carne grigliata o hamburger. Un'alternativa sono i sughi o le carni a lunga cottura. Se sei vegetariana o vegana ti confessiamo che è buonissimo anche con tofu, tempeh, seitan, verdure e patate. Con i pop-corn vai sul sicuro. Amica vegana questa è per te. ●

I MOMENTI DA BARBECUE

La grigliata di Ferragosto, la finalissima del Super Bowl, una domenica a pranzo con i vicini preferiti.

INGREDIENTI

Destrosio, sale, estratti di lievito, maltodestrine, zucchero, cipolla polvere, paprika dolce polvere 8.5%, paprika affumicata polvere 5.5%, acidificanti: sodio diacetato, acido citrico e acido lattico, aroma di affumicatura, pepe nero polvere, antiagglomerante: biossido di silicio. Può contenere anche **grano**.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia 1239 kJ / 293 kcal
Grassi 1.9 g di cui acidi grassi saturi 0.2 g
Carboidrati 56 g di cui zuccheri 46 g
Fibre 9 g
Proteine 8.5 g
Sale 18.7 g

QUESTO NON È IL
VIETNAM,
È IL
BOWLING
CI SONO
DELLE
REGOLE.

