

UNE NOUVELLE RECETTE dans la gamme Pâtes Fraîches !

Suite au succès remporté par sa gamme à base de pâtes fraîches*, Weight Watchers Surgelés lance une nouvelle recette de « **LASAGNES SAUMON ET PETITS LÉGUMES** »

NOUVEAU !
Septembre
2011

Après les raviolis et les fagotinis,
PLACE AUX LASAGNES !

Un plat favori de tous mais pas toujours simple à cuisiner, surtout pour une personne ! Pour changer des lasagnes à la viande, Weight Watchers revisite la recette avec une inspiration océane.

*Toujours à base de
pâte fraîche !*



L'alliance du saumon et du colin apporte **DES PROTÉINES DE QUALITÉ**. La sauce à base de crème fraîche et de vin blanc est lentement mijotée avec une garniture de **LÉGUMES VARIÉS**. Feuilles d'épinards en branches, dés de poivrons jaunes et rouges, cubes de carottes et courgettes ajoutent la touche d'**ÉQUILIBRE** indispensable à ce plat.

Le saviez vous ?

- La pâte de lasagne est fabriquée directement dans l'atelier de production, comme en Italie, simplement à partir de farine de blé et d'eau. Elle ne subit pas de cuisson pour garder une **TEXTURE AL DENTE** après réchauffage au micro-ondes (prêt en 6 minutes 30).
- Ce plat, comme tous ceux signés Weight Watchers Surgelés, confirme la dimension plaisir de la marque dont l'objectif est de proposer **DES RECETTES GOURMANDES MAIS ÉQUILIBRÉES** que l'on déguste avec délice, sans culpabilité et avec un **EFFET SATIÉTÉ GARANTI**.



Valeurs nutritionnelles par recette (Par portion de 280 g)

Énergie	321 Kcal
Protéines	6,9%
Glucides	15,7%
Lipides	2,0%
Unités ProPoints®	9

Le lancement sera soutenu par
UN BON de RÉDUCTION de 0,30€

Prix moyen constaté de 2,55€