



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SUGHI

SUGO ALL' AMATRICIANA

450 g

Con pomodoro 100% italiano, cipolla e pancetta affumicata, una ricetta che si sposa alla perfezione con bucatini e spaghetti.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 38%, pancetta affumicata (pancetta di suino, sale, zuccheri (saccarosio, destrosio), spezie, aromi, antiossidante (ascorbato di sodio), conservante (nitrito di sodio)), cipolla, semiconcentrato di pomodoro, olio d'oliva, olio di girasole, vino rosso, sale, zucchero, basilico, antiossidante (estratto di rosmarino), pepe, peperoncino.

Origine del pomodoro: Italia

Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II - Reg. (UE) N.1169/2011"

CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato in I.Q.F

Conservare ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, consumarlo entro 24 ore conservandolo in frigorifero (0-4°C).





Nordy

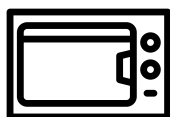
surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento. Per 200g di prodotto (2 porzioni circa)



In padella: Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio fiamma alta per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto.



In microonde: Disponi il prodotto ancora surgelato in un contenitore adatto al microonde e cuoci a 600 watt per circa 4 min. con coperchio. *Attenzione: è possibile che tu debba adeguare il tempo di cottura in base alle prestazioni del tuo forno a microonde.*

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	591/143
Grassi	11,4 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g
Carboidrati	4,7 g
di cui zuccheri	4,1 g
Fibre	1,3 g
Proteine	4,6 g
Sale	0,4 g

Emesso il: 04.01.21



M_R&S_9_Rev0 del 14.12.20

Il presente documento è di proprietà di Surgenuin s.r.l e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta della Direzione. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

ST_EC_212058_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2