



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: PRIMI PIATTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

1000 g

Delicata specialità a base di melanzane grigliate, pomodoro e filante mozzarella.



INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 46%, melanzane grigliate 30%, **mozzarella** 13%, (**latte**, sale, enzima coagulante), cipolla, olio extravergine di oliva, olio di girasole, **burro**, sale, basilico, zucchero.

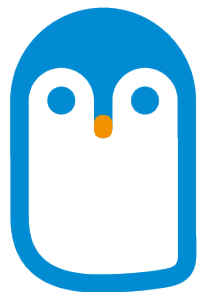
Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II - Reg. (UE) N.1169/2011"

CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato

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).



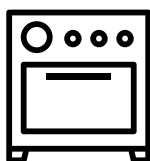


Nordy

surgelati di qualità

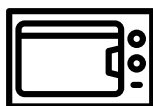
MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Prescongela il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%. Per 1000g di prodotto (4/5 porzioni circa).



In forno: Preriscalda il forno a 200°C, toglì il coperchio e metti il prodotto surgelato:

- nel forno ventilato per circa 30 minuti.
- nel forno tradizionale per circa 40 minuti



In microonde: toglì il coperchio e metti il prodotto ancora surgelato nel forno alla potenza di 600W (media potenza) per circa 15 minuti.

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)	535/129
Grassi	9 g
di cui acidi grassi saturi	3,9 g
Carboidrati	2,8 g
di cui zuccheri	2,7 g
Fibre	3,5 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,2 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_302018_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2