

Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: LUMACHE E RANE

LUMACHE ALLA BORGOGNA

12 pz

Carne di lumaca cotta rimessa in guscio coperto con salsa a base di burro.
Le escargot à la Bourguignonne sono una tipica ricetta francese.

INGREDIENTI

Carne di **lumaca** 35%, guscio di lumaca, **burro**, vino bianco, cipolla, olio di girasole, carota, pangrattato (farina di **grano tenero** tipo "0", olio di girasole, sale, lievito naturale), **sedano**, aglio, sale, prezzemolo erbe aromatiche, spezie

Contiene **molluschi**: la lumaca è un mollusco.

Origine carne di lumaca: Zona di raccolta: Serbia – Bosnia Herzegovina.

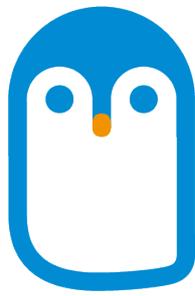
Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II – Reg. (UE) N.1169/2011"

CONSERVAZIONE

Prodotto surgelato 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).





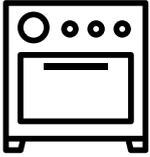
Nordy

surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura.

Prescongellare il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%. Togliere il coperchio e verificare che tutti i gusci riportino l'apertura ricoperta dal burro verso l'alto.



In forno: introdurre il prodotto ancora surgelato nel forno a 200°C per circa 20 min.



In microonde: Disponi il prodotto ancora surgelato nel forno microonde alla potenza di 500 watt per circa 6 min.

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)	1069/258
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	<0,1 g
Proteine	9 g
Sale	0,5 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_101017_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2