



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SUGHI

SUGO ALLA PESCATORA

450g

Con 6 varietà di pesce ottimo condimento per pasta e risotti.

INGREDIENTI

Seppie 21% (seppia e/o seppia atlantica e/o seppia indopacifica), ciuffi e anelli di **calamaro** 21% (calamaro atlantico e/o calamaro del pacifico e/o calamaro indopacifico), pomodorini a metà 12%, **gamberi** indopacifici 8%, pomodoro semiconcentrato, **cozze** cilene 6%, filetto di **scorfano** 5% (scorfano e/o scorfano atlantico), olio extra vergine di oliva, **vongole** 5% (vongola del pacifico e/o vongola cilena), olio di girasole, cipolla, vino bianco, pasta d'acciuga (**acciughe**, sale, olio di girasole), aglio, fecola di patate, prezzemolo, sale, basilico, pepe, peperoncino.

Attenzione! Possibile presenza di frammenti di guscio.

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

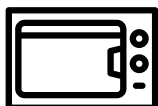
MODALITA' DI PREPARAZIONE

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)	576/138
Grassi	9 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	2,1 g
Proteine	10 g
Sale	0,3 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_511052_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2