



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: LUMACHE E RANE

LUMACHE IN UMIDO

350g

Tipica ricetta a base di lumache di bosco.

INGREDIENTI

Carne di **lumaca** 57%, vino bianco, cipolla, olio d'oliva, olio di girasole, farina di **grano tenero** tipo "0", prezzemolo, burro, sale, aglio, pepe.

Può contenere **soia**.

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.

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

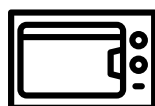
surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Prescongellare il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%. Per 350g di prodotto (2 porzioni).



In padella: toglì il prodotto dalla vaschetta anche da ancora surgelato e versalo in una padella antiaderente. Riscalda a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto, fino ad ebollizione.



In microonde: toglì il coperchio e metti il prodotto ancora surgelato nel forno alla potenza di 600W (media potenza) per circa 12 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)	970/231
Grassi	6 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	8,2 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	1,5 g
Proteine	10,5 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_101062_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2