



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: CONTORNI

MISTOFUNGHI PRONTO

450g

Già cotto senza conservanti, antiossidanti e glutammato



INGREDIENTI

Champignon 34% (*Agaricus bisporus*), Gelone 22% (*Pleurotus ostreatus*), Famigliola gialla 18% (*Pholiota nameko mutabilis*), Porcini 6% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), Fungo di muschio 6% (*Volvariella volvacea*), Shiitake 5% (*Lentinus edodes*), olio di oliva, olio di girasole, sale, prezzemolo, aglio, pepe.

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.
Prescongellare il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%. Per 125g di prodotto (1 porzione circa).



In padella: Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio a fiamma alta per 5 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 5 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)	319/77
Grassi	6 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	2 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	3 g
Proteine	2 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_611011_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2