



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTA INFARINATA

1000g

Delizioso fritto misto di pesce già infarinato pronto per essere fritto.



INGREDIENTI

Anelli di **totano** (*Illex argentinus*-pescato Oceano Atlantico-Fao 041) 38%, fettuccine di **totano** gigante (*Dosidicus gigas*-pescato oceano Pacifico-FAO 87), code **mazzancolle** (*Litopenaeus vannamei*-allevate Ecuador), anelli e ciuffi di **calamaro** indopacifico (*Uroteuthis duvaucelii*-pescato Oceano Indiano occidentale-FAO 51), **seppia** (*Seppia indopacifica*-pescato oceano Indiano-Fao 51), preparato per infarinatura (farina di **grano tenero** tipo "0", farina granturco, fecola di patata, sale, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio E500, pirofosfato di sodio E450).

Allergeni: contiene: **crostacei, molluschi, grano, solfiti**. Può contenere tracce di **soia, frutta a guscio, sesamo**.

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

Porzioni con 1000 gr: 2/3 porzioni





Nordy

surgelati di qualità

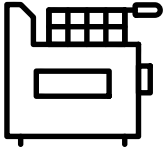
CONSERVAZIONE

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).

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura.



In friggitrice: Versa il prodotto da congelato in una friggitrice con olio caldo a 180°C, friggi per 4-5 minuti fino al raggiungimento della doratura desiderata.

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	829/200
Grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	14 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibre	1,8 g
Proteine	9 g
Sale	0,73 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_AD0012_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2