



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SECONDI PIATTI

CHICKEN CORDON BLUE

1000g

Una specialità piena di gusto: due sottili fettine di pollo selezionato ripiene con prosciutto e formaggio.



INGREDIENTI

Petto di pollo 60%, impanatura (farina di **frumento**, acqua, sale, lievito), olio di colza, acqua, farina di **frumento**, prosciutto cotto di pollo 4% (carne di coscia di pollo, acqua, sale, lievito, stabilizzanti: difosfati e trifosfati, emulsionante: carragenina, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio 4% (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio, rassodante: cloruro di calcio, colorante: betacarotene), sale, stabilizzanti: difosfati e trifosfati, pepe bianco.

Può contenere **sedano** e **soia**

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

Peso di un pezzo: 143 gr circa
1 kg di prodotto contiene circa N° 7 pezzi



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).



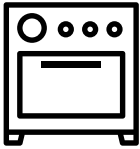


Nordy

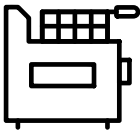
surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura.



In forno: Preriscalda il forno a 200°C per circa 20-22 minuti.



In friggitrice: in olio caldo a 170°C per 10 minuti



In padella: in sufficiente olio caldo girandole di tanto in tanto, lasciare cuocere per 10-12 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	790/188
Grassi	7,8 g
di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati	15,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	13,71 g
Sale	1,2 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_AC0018_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2