



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SECONDI PIATTI

TRIPPA ALLA VENETA

500 g

Classica ricetta veneta con trippa di bovini



INGREDIENTI

Trippa bovina 65%, acqua, cipolla, vino bianco, semiconcetrato di pomodoro, olio di girasole, carota, **sedano**, fecola di patate, sale, salsa worcestershire (aceto da malto d'**orzo**, aceto di alcool, melassa, zucchero, sale, **acciughe**, estratto di tamarindo, cipolla, aglio, spezie, aromi), spezie, erbe aromatiche.

Origine trippa bovina: vedi lettera riportata nel campo scadenza (A) Argentina (B) Brasile (U) Uruguay

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 500g di prodotto (2/3 porzioni circa)



In padella: versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio a fiamma alta per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un po' di acqua se necessario.



In microonde: Disponi il prodotto ancora surgelato in un contenitore adatto al microonde e cuoci a 600 watt per circa 25 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)	508/121
Grassi	5 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	5 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	0,1 g
Proteine	14 g
Sale	0,9 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_201014_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2