



# Nordy

surgelati di qualità

**CATEGORIA:** PRIMI PIATTI

## SFORNATO AI FUNGHI

**500g**

Gustosa specialità a base di crespelle, besciamella e salsa ai funghi.

### INGREDIENTI

Besciamella 50%: **latte**, olio di girasole, farina di **grano tenero** tipo "0", **burro**, sale.

Salsa ai funghi 36%: champignon (*Agaricus bisporus*) 45% (16% nel prodotto finito), famigliola gialla (*Pholiota nameko mutabilis*) 23% (8% nel prodotto finito), **mozzarella** (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 8% (3% nel prodotto finito), olio di oliva, sale, pepe.

Crespella 14%: farina di **grano tenero** tipo "00", acqua, **uova**, sale.  
Può contenere **soia**.



*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).



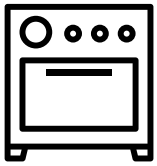


# Nordy

surgelati di qualità

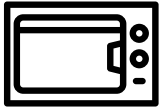
## MODALITA' DI PREPARAZIONE

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 forno:** Preriscalda il forno a 200°C, toglì il coperchio e metti il prodotto surgelato:

- nel forno ventilato per circa 30 minuti.
- nel forno tradizionale per circa 40 minuti.



**In microonde:** toglì il coperchio e metti il prodotto ancora surgelato nel forno alla potenza di 600W (media potenza) per circa 15 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)	684/164
Grassi	10,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	11,5 g
di cui zuccheri	2,2 g
Fibre	1,7 g
Proteine	4,6 g
Sale	0,3 g

Emesso il: 04.01.21

