

Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: PIZZE

PIZZA QUATTRO FORMAGGI XL

400 g circa

Un ghiotto impasto abbinato a pomodoro e mozzarella con una farcitura ai quattro formaggi.

INGREDIENTI

farina di **frumento**, passata di pomodoro, mozzarella 15% (**latte**, sale, caglio micorbico, fermenti lattici), acqua, **Asiago DOP 5%** (**latte**, sale, caglio animale), **formaggio** Gorgonzola DOP 5%), polpa di pomodoro 2%, **panna** acida 2%, olio di oliva, sale, **formaggio** provola affumicata 1%, destrosio, farina di **frumento** maltato, lievito, fecola di patata, origano, stabilizzante: E415, emulsionante: E471. Può contenere tracce di: **pesce, molluschi, crostacei, soia, senape e uova.**

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).



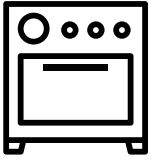


Nordy

surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura



In forno: Preriscalda il forno a 200°C, 180°C se ventilato. Togli la pellicola e inforna la pizza sulla griglia centrale per 11-15 minuti circa fino a quando la mozzarella non è fusa.



In padella: Togli la pellicola e cuoci in una padella antiaderente per 15 minuti a fuoco basso coprendo con un coperchio..

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	1034/246
Grassi	9,5 g
di cui acidi grassi saturi	5,6 g
Carboidrati	28 g
di cui zuccheri	3,3 g
Fibre	2,4 g
Proteine	11 g
Sale	1,4 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_AJ0014_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2