



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SECONDI PIATTI

BACCALA' ALLA VICENTINA

1000g

Con olio extravergine d'oliva



INGREDIENTI

Stoccafisso reidratato 56% (Merluzzo essiccato specie *Gadus Morhua* pescato in zona FAO 27, acqua), **latte**, olio extravergine di oliva, cipolla, farina di **grano tenero** tipo "00", **panna**, **alacce** e/o **sardine** sott'olio (alacce, olio di girasole), sale, prezzemolo, aglio, pepe, antiossidante (estratto di rosmarino).
Può contenere tracce di **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 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).





Nordy

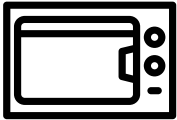
surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Prescongela il prodotto riduce il tempo di preparazione di circa il 30%. Per 200g di prodotto (2 porzioni circa).



In padella: Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Portare il prodotto ad ebollizione per alcuni minuti.



In microonde: Disponi il prodotto ancora surgelato in un contenitore adatto al microonde e cuoci a 600 watt per circa 5 min. con coperchio.

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)	839/202
Grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	3 g
Carboidrati	4 g
di cui zuccheri	2 g
Fibre	0,1 g
Proteine	14 g
Sale	0,4 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_512028_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2