



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: SUGHI

SUGO DI POMODORO

1000g

Un grande classico della cucina nostrana con pomodoro 100% italiano, perfetto per penne e spaghetti.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro, olio di oliva, cipolla, **burro**, basilico, sale, zucchero, aglio.

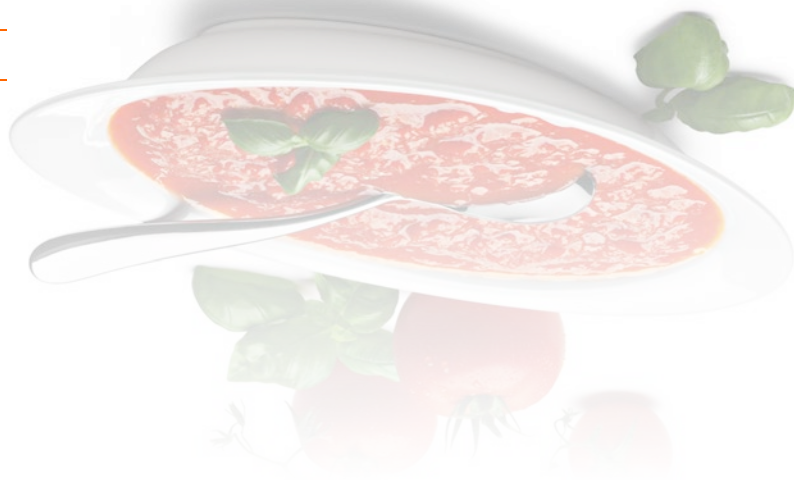
Origine del pomodoro: Italia

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

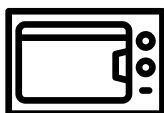
MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento.

Per 150g di prodotto (2 porzioni circa)



In padella: Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio fiamma alta per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto.



In microonde: Disponi il prodotto ancora surgelato in un contenitore adatto al microonde e cuoci a 600 watt per circa 4 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) | 595/144 |
| Grassi | 12,9 g |
| di cui acidi grassi saturi | 3,1 g |
| Carboidrati | 4,7 g |
| di cui zuccheri | 4,5 g |
| Fibre | 1,4 g |
| Proteine | 1,6 g |
| Sale | 0,2 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_312031_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2