Nordy
surgelati di qualità

CATEGORIA: SECONDI PIATTI

FILETTI DI PLATESSA

700g al netto della glassa

Teneri e delicati filetti di platessa al naturale e senza pelle. Dall'utilizzo pratico e veloce.

INGREDIENTI

Platessa, acqua, sale, stabilizzante: E331

Pescato nell'Atlantico Nord Orientale, zona FAO-27 con reti da traino.

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 congelato

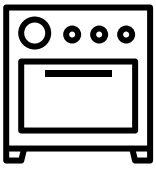
Conservare ad una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, consumarlo entro 24 ore conservandolo in frigorifero (0-4°C).

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.

Nordy
surgelati di qualità

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi solo previa cottura.
Lasciare scongelare in frigo per una notto oppure scongelare il prodotto sotto un filo di acqua fredda.
Una volta scongelato utilizzare come prodotto fresco.



In forno: disponi i filetti in una teglia leggermente oleata e cuoci in forno prerisclldato a 200°C per 10-15 minuti. circa

In pentola: metti i filetti in acqua bollente e cuoci per 1 minuto dalla ripresa dell'ebollizione.

In padella: in una padella antiaderente prerisclldata con un cucchiaio di olio cuoci a fiamma medio alta per 8 minuti circa avendo cura di girarli di tanto in tanto.

VALORI NUTRIZIONALI

Parametri	Per 100g di prodotto
Energia(kj/Kcal)	354/84
Grassi	1,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	-
di cui zuccheri	-
Fibre	-
Proteine	17,1g
Sale	0,7 g

Emesso il: 04.01.21

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.