



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: PIZZE

PIZZA DIAVOLA XL

400 g circa

Squisito impasto abbinato a pomodoro e mozzarella con una farcitura di salamino piccante

INGREDIENTI

farina di **frumento**, mozzarella 20% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio microbico), passata di pomodoro 19%, acqua, salame affumicato 9% (carne suina, grasso suino, sale, destrosio, spezie, sciroppo di glucosio, antiossidanti: E392, E300, E301; estratti di spezie, conservante: E250), polpa di pomodoro 3%, olio d'oliva, sale, destrosio, farina di **frumento** maltato, lievito, origano essiccato.

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).



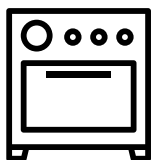


Nordy

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)	938/224
Grassi	8,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	25 g
di cui zuccheri	5,6 g
Fibre	2,3 g
Proteine	10 g
Sale	1,6 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_AJ0031_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2