Nordy
surgelati di qualità

CATEGORIA: PIZZE

PIZZA MARGHERITA 2

Napoletana

420 g circa

La regina delle pizze con deliziosa salsa di pomodoro e filante mozzarella a scaglie.

INGREDIENTI

farina di **frumento**, mozzarella 18% (**latte**, sale, caglio microbico, fermenti lattici), acqua, polpa di pomodoro 7,5%, semiconcentrato di pomodoro 7,5%, olio di girasole, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio animale), sale, olio di oliva, origano essiccato, lievito.
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".

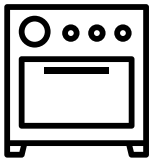
CONSERVAZIONE

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).

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.

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)	969/230
Grassi	7,3 g
di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	30 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	2,3 g
Proteine	10 g
Sale	1,2 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.