



Nordy

surgelati di qualità

CATEGORIA: PIZZE

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Napoletana

400 g circa

L'impasto di stampo partenopeo abbinato a pomodoro e mozzarella con una farcitura di tonno e cipolla.

INGREDIENTI

farina di **frumento**, tonno in olio 18% (**tonno** 95%, olio di semi di girasole, sale), mozzarella 18% (**latte**, sale, caglio microbico, fermenti lattici), acqua, polpa di pomodoro, semiconcentrato di pomodoro, cipolla rossa 5%, **panna**, olio d'oliva, sale, destrosio, farina di **frumento** maltato, lievito, capperi, cipolla in polvere, aglio in polvere.

Può contenere tracce di: **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).



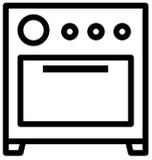


Nordy

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)	830/198
Grassi	7,2 g
di cui acidi grassi saturi	3,2 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	4,6 g
Fibre	1,8 g
Proteine	11 g
Sale	1,1 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_AJ0050_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2