



# Nordy

surgelati di qualità

**CATEGORIA:** SUGHI

## RAGU' DI MANZO

**450g**

Antica ricetta originale condimento per pasta o gnocchi .



### INGREDIENTI

Carne bovina macinata 40%, polpa di pomodoro, cipolla, semiconcentrato di pomodoro, carota, olio di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco, sale, aglio, pepe, erbe aromatiche, antiossidante (estratto di rosmarino), peperoncino.

Può contenere **latte** e **sedano**.

*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)	947/228
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	5,4 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	1,5 g
Proteine	10 g
Sale	0,9 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\_211044\_Rev0 del 14.12.20

Pag. 2 di 2