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).

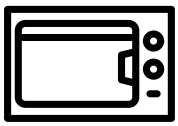
Il presente documento è di proprietà di Surgenuin s.r.l e non può essere riprodotto o divulgato a terzi senza autorizzazione scritta della Direzione. Il presente documento può subire modifiche e/o aggiornamenti; è pertanto importante che gli utenti si accertino di essere in possesso della copia aggiornata.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. 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

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.