

CATEGORIA: SUGHI

SUGO D'ANATRA

1000 g

Antica ricetta originale, condimento per pasta o gnocchi

INGREDIENTI

Carne macinata di anatra 50%, cipolla, carota, olio di oliva, olio di semi di girasole, polpa di pomodoro, **sedano**, vino bianco, sale, aglio, pepe, erbe aromatiche, antiossidante (estratto di rosmarino).

Può contenere **latte**.

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).

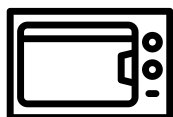


MODALITA' DI PREPARAZIONE

Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento. Per 200g 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)	986/238
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	5 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	1,4
Proteine	12 g
Sale	1,1 g

Emesso il: 04.01.21

