



pronte da portare in tavola

 **Sugo d'Anatra**
antica ricetta originale
condimento per pasta o gnocchi
surgelato I.Q.F.



1_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).

Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II - Reg. (UE) N.1169/2011"

2_Composizione

Ingredienti	Dati di linea
- ragù scolato	50 % ca
- sugo	50 % ca

3_Modalità di preparazione:



In padella: Versa la quantità desiderata di prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, meglio se con un cucchiaino d'olio d'oliva. Riscalda a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto, fino ad ebollizione.



In microonde Versa la quantità desiderata di prodotto ancora surgelato in un contenitore con coperchio adatto al microonde. Regola il forno a media potenza per 4/6 minuti a seconda della quantità e mescolando a metà cottura porta fino ad ebollizione.

4_Caratteristiche nutrizionali

Valori nutrizionali	Per 100 g di prodotto
Energia	986 kj 238 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	5 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	1,4 g
Proteine	12 g
Sale	1,1 g

5_Caratteristiche microbiologiche

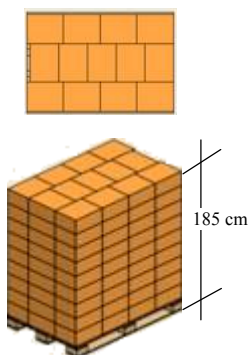
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 30.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	Assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	Assente

6_Shelf life: 12 mesi -18°C

7_Pallettizzazione

Retail

Cod. prodotto	211037
Cod. EAN	8003489211037
Confezione	350 grammi
Conf. per CT	8
CT per strato	13 (104 conf.)
Strati pallet	9 (117 CT) (936 conf.)



Catering

Cod. prodotto	212034
Cod. EAN	8003489212034
Confezione	1.000 grammi
Conf. per CT	6
CT per strato	9 (54 conf.)
Strati pallet	9 (81 CT) (486 conf.)

