

# Sugo

semprefresco



## Sugo Amatriciana

Pancetta, polpa di pomodoro, peperoncino e un filo d'olio, si fondono in un sugo cremoso e avvolgente che esalta il gusto della pasta

CONFEZIONE DA 400g



PRODUTTORE:  
PASTIFICIO NOVARESE MARIO S.R.L.  
Via dei Castagni, 13  
Loc. Montorio, 37141 Verona (VR) - IT  
IT 02427120239

EEC LICENSE NUMBER: IT 03/1841 CE

# Sugo Amatriciana

Pancetta, polpa di pomodoro, peperoncino e un filo d'olio, si fondono in un sugo cremoso e avvolgente che esalta il gusto della pasta

CONFEZIONE DA 400g

Preparazione alimentare: sugo amatriciana

## Ingredienti

Polpa di pomodoro 56% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, conservante:acido citrico), pancetta affumicata 19% (pancetta di suino, sale, aroma di affumicatura, antiossidante E301, aromi naturali, conservanti E250-E252), cipolla, olio extra vergine d'oliva, amido modificato, sale, peperoncino.

## ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Potrebbe contenere tracce di: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, SEDANO, MOLLUSCHI, SOLFITI.

## Ideale con

Il sugo all'Amatriciana è perfetto per condire qualsiasi tipo di pasta, dagli spaghetti ai bucatini, rigatoni o mezze maniche. Per un tocco di autenticità in più, spolverate il piatto fumante con Pecorino Romano DOP, che regalerà al vostro sugo un sapore ancora più intenso.

## Valori Nutrizionali

Energia	163	Kcal
	681	KJ
Proteine	3,7	g/100g
Grassi	14,5	g/100g
di cui acidi grassi saturi	3,8	g/100g
Carboidrati	5,6	g/100g
di cui zuccheri	3,3	mg/100g
Fibre	1	g/100g
Sodio	2,00	mg/100g

## Caratteristiche microbiologiche

Conta batterica totale	<1.000.000 UFC/g
Escherichia coli $\beta$ -glucosidasi pos.	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
Salmonella	assenti in 10 g
Listeria	assenti in 25 g



## Confezione

Vaschetta termoformata da 400g  
185 X 135 X 45 mm

Scatole: 6pz

Pallettizzazione: 96 scatole  
800 X 1200 X 1044 cm

## Shelf life

70 giorni (garantiti 60 giorni alla consegna). Conservare tra 0-4 °C

*Criteri per determinare la shelf life dei prodotti: conta microbica e saggio di rancidità*