

Sugo

semprefresco



Sugo Carbonara

Il Sugo Carbonara è un classico della tradizione italiana rivisitato con ingredienti di alta qualità per un risultato davvero speciale e un gusto ancora più ricco e cremoso

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 Carbonara

Il Sugo Carbonara è un classico della tradizione italiana rivisitato con ingredienti di alta qualità per un risultato davvero speciale e un gusto ancora più ricco e cremoso

CONFEZIONE DA 400g

Preparazione alimentare: sugo carbonara

Ingredienti

Pancetta affumicata 25% (pancetta di suino, sale, aroma di affumicatura, antiossidante E301, aromi naturali, conservanti E250-E25), panna da cucina (panna da latte vaccino, latte), latte, vino (contiene solfiti), olio extra vergine d'oliva, formaggio GRANA PADANO DOP 4%, uova 2,9%, aromi naturali, sale, alloro, pepe nero, amido modificato, colorante: E160 a(i).

ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Potrebbe contenere tracce di: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, SEDANO, MOLLUSCHI.

Valori Nutrizionali

Energia	248	Kcal
	1038	KJ
Proteine	7,0	g/100g
Grassi	23,2	g/100g
di cui acidi grassi saturi	10	g/100g
Carboidrati	3,2	g/100g
di cui zuccheri	2,2	mg/100g
Fibre	0	g/100g
Sodio	1,48	mg/100g

Ideale con

Ideale per condire la pasta. Riscalda il sugo a fiamma bassa per pochi minuti prima di unirlo alla pietanza da condire. Perfetto anche con il pane tostato o come ingrediente per antipasti e merende gourmet.

Caratteristiche microbiologiche

Conta batterica totale	<1.000.000 UFC/g
Escherichia coli β -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