

Sugo

sempre fresco

Sugo allo Scoglio

Immaginate il profumo inebriante di pesce fresco che si sprigiona dalla padella, il sapore intenso dei frutti di mare che si sposa alla perfezione con la dolcezza del pomodoro

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 allo Scoglio

Immaginate il profumo inebriante di pesce fresco che si sprigiona dalla padella, il sapore intenso dei frutti di mare che si sposa alla perfezione con la dolcezza del pomodoro

CONFEZIONE DA 400g

Preparazione alimentare: sugo allo scoglio

Ingredienti

Polpa di pomodoro 17% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, conservante: acido citrico), carote, **sedano**, cipolla, acqua, **seppia** (*Sepia officinalis*) 10%, **mazzancolle tropicali** (*Paphia Undulata*) 8,7%, **polpo** (*Octopus vulgaris*) 7%, olio extra vergine d'oliva, vino (contiene **solfiti**), basilico preparato (basilico 89%, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità), amido modificato, sale, pepe, peperoncino, aromi naturali.

ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Potrebbe contenere tracce di: GLUTINE, UOVA E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

Valori Nutrizionali

Energia	117	Kcal
	489	KJ
Proteine	5,0	g/100g
Grassi	8,4	g/100g
di cui acidi grassi saturi	1,3	g/100g
Carboidrati	3,4	g/100g
di cui zuccheri	1,8	mg/100g
Fibre	0,8	g/100g
Sodio	1,21	mg/100g

Ideale con

Ideale con gli spaghetti il Sugo allo Scoglio è pronto da versare direttamente sulla pasta appena scolata. Riscalda il sugo a fiamma bassa per pochi minuti prima di unirlo alla pietanza da condire.

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