

# Sugo

semprefresco



## Sugo alle Vongole

Un classico intramontabile della cucina italiana. Le vongole fresche, saporite e leggermente salate, si sposano perfettamente con il pomodoro, creando un sugo armonioso e avvolgente

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 alle Vongole

Un classico intramontabile della cucina italiana. Le vongole fresche, saporite e leggermente salate, si sposano perfettamente con il pomodoro, creando un sugo armonioso e avvolgente

CONFEZIONE DA 400g

Preparazione alimentare: sugo alle vongole

## Ingredienti

**Vongole** (Paphia Undulata) 27%, cipolla, vino (contiene **solfiti**), acqua, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, conservante: acido citrico), olio extra vergine d'oliva, aglio, amido modificato, pepe, peperoncino, sale e aroma naturale.

## ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

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

## Ideale con

Ideale con gli spaghetti il Sugo alle Vongole 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.

## Valori Nutrizionali

Energia	117	Kcal
	489	KJ
Proteine	3,0	g/100g
Grassi	8,2	g/100g
di cui acidi grassi saturi	1,3	g/100g
Carboidrati	4,4	g/100g
di cui zuccheri	1,6	mg/100g
Fibre	0,5	g/100g
Sodio	1,47	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
Baciillus 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*