IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

MISTO SCOGLIO 500 GR

Codice Prodotto	**0927**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**0,5 / 0,45 Kg**
Numero conf. x cartone	**6**
Barcode CONFEZIONE	**8032779340102**
Barcode CARTONE	**8032779340331**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9901**	TERRINA PIROFILA H 35 NUTRIPACK
*** 9937**	FILM Term 30/pet fascia 420 mm
9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130
9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	**0979**	**30**	**150**
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	**1091**	**13**	**65**
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	**1557**	**10**	**50**
COZZA CILENA SGUSCIATA	**0681**	**10**	**50**
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	**0882**	**10**	**50**
GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 60/70	**0080**	**5**	**25**
TOTANO DEL PACIFICO CIUFFI IQF	**0529**	**5**	**25**
SCAMPI CODE C/GUSCIO 30/45	**0093**	**5**	**25**
POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN	**1663**	**5**	**25**
VONGOLA DEL PACIFICO SGUSC	**0905**	**5**	**25**
PREZZEMOLO IQF SURGELATO	**3693**	**2**	**10**
		100	**500**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**246**
KCal:	**54**
Grassi:	**1,73g**
Grassi saturi:	**0,20g**
Carboidrati:	**2,02g**
Zuccheri:	**0,56g**
Proteine:	**9,23g**
Sale:	**0,270g**

LIMITI MICROBIOLOGICI conformi alle linee guida dell'Istituto Italiano Alimenti surgelati.
Piombo, cadmio e mercurio conformi ai limiti critici come da REG.CE 1881/2006

Shelf Life: 12 mesi negli imballi originali integri, conservato secondo le modalità di conservazione indicate.
Conservazione: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18/-20°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato,va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura.

Ingredienti: **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(30%) mytilus chilensis** allevato Cile **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(13%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(10%) SEPIA PHARAONIS pescato** reti traino Oceano Indiano occidentale **COZZA CILENA SGUSCIATA(10%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile **VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(10%) meretrix lyrata** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60(5%) METAPENAEUS AFFINIS** Pescate in Oceano IndianoOccidentale Orientale con reti da traino **TOTANO DEL PACIFICO CIUFFI IQF(5%) TODARODES PACIFICUS pescato con** reti da traino Pacifico Nord Ovest **SCAMPI CODE C-GUSCIO 30-45(5%) nephrops norvegicus** pescato con reti da traini in Mare del Nord Olanda **POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN(5%) octopus membranaceus** pescato reti da traino oceano indiano occidentale **VONGOLA DEL PACIFICO SGUSC(5%) paphia undulata iqf precotta** pescato con draghe in Oceano Pacifico Occidentale Centrale PREZZEMOLO IQF SURGELATO(2%)

SOTTOZERO s.a.s. di Montalbetti G., Mellogno M. & C. Ingrosso e Sede Legale: 17100 Savona - Via Nizza 62r -Tel. 019 862468 Fax 019 862223
R.I. di Sv/C.F e Part. IVA: 00831790092 - R.E.A. SV 92988 - www.sottozero.it - e-mail:sottozero@sottozero.it

IT
471 CE

MISTO SCOGLIO 500 GR

PREPARAZIONE: Tagliate uno scalogno o una cipolla e fatelo soffriggere, aggiungete il contenuto della confezione di `Misto Scoglio` congelato (consigliamo circa 150 gr. per persona) e un po` di vino bianco secco e lasciate cuocere per circa 10/15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Aggiustate di sale ed eventualmente di pepe o peperoncino, a piacere durante la cottura potete aggiungere del pomodoro fresco tagliato a cubetti o della polpa pronta a pezzettoni, prezzemolo per rendere il piatto più attraente e profumato.