IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

FARRO DEL PESCATORE 1 X 5 KG

Codice Prodotto	**1748**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**5 / 0 Kg**
Numero conf. x cartone	**1**
Barcode CONFEZIONE	**8032779341413**
Barcode CARTONE	**0**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132
* 9929	ETICHETTE NEUTRO BICOLORE
9935	SACCHETTI HPDE NEUTRI 60+20+20X7

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
FARRO PERLATO PRECOTTO	4337	37	1850
POMODORI CUBETTI 1X10 KG	4428	10	500
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	0882	10	500
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	1091	8	400
GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100/200	0083	8	400
BASE PER RISOTTO	2028	6	300
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	0681	5	250
SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO	2245	5	250
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	1557	5	250
ZUCCHINE A CUBETTI	4427	5	250
PREZZEMOLO IQF SURGELATO	3693	1	50
		100	5000

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**297**
KCal:	**76**
Grassi:	**1,19g**
Grassi saturi:	**0,13g**
Carboidrati:	**9,35g**
Zuccheri:	**0,21g**
Proteine:	**7,82g**
Sale:	**0,121g**

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: FARRO PERLATO PRECOTTO(37%) POMODORI A CUBETTI(10%) **VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(10%) meretrix lyrata** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(8%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100-200(8%) parapenaeopsis stylifera CF 750 GR** pescato in Oceano Indiano Occidental e Orientale con reti da traino **(sale,regolatore di acidità:citrato di sodio E331 colorante E160a,contiene SOLFITI) BASE PER RISOTTO(6%) (SUGO: (polpa di pomodoro, SEPPIA, acqua, sale, antiossidante E 330 E 331, POLPO, CALAMARO, olio extravergine di oliva, cipolla, vino bianco, SOLFITI, prezzemolo, aglio, sale e pepe)) COZZA CILENA SGUSCIATA(5%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile **SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO 60 UP(5%) sepia PHARAONIS** pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale **SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(5%) SEPIA PHARAONIS pescato** reti traino Oceano Indiano occidentale ZUCCHINE A CUBETTI(5%) PREZZEMOLO IQF SURGELATO(1%)

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

FARRO DEL PESCATORE 1 X 5 KG

PREPARAZIONE:in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po` di cipolla o scalogno.Versate il contenuto della confezione di `FARRO DEL PESCATORE` ancora congelato, aggiungete un pochino di vino bianco e cuocetelo per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Se il piatto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo, aggiustate di sale.