

ASTUCCIO CON CARPACCIO DI SALMONE, BRANZINO SCAMPI IN SOTTOVUOTO SKIN



Identità e origine

Contenuto:

vaschetta con carpaccio di salmone, branzino e scampi in sottovuoto skin, ghiaccio secco, posate con tovagliolo, salsa di soia, olio e limone, wasabi, salvietta lavamani, sale.

Composizione e allergeni

Ingredienti:

SALMONE 42,5%

Identità e origine

Nome commerciale:

Salmone

Nome scientifico:

Salmo salar

Lavorazione:

Carpaccio di polpa di salmone senza pelle e senza muscolatura rossa, confezionato in sottovuoto skin. La materia prima è fresca, mai congelata, ed è controllata mediante la procedura n. prot. 181355 approvata il 10/12/18 dall'ATS di Milano con utilizzo di attrezzature brevettate NORDFISH per assicurare l'assenza del parassita anisakis.

Origine:

Norvegia

Composizione e allergeni

Ingredienti

BRANZINO 42,5%

Identità e origine

Nome commerciale:

Branzino

Nome scientifico:

Dicentrarchus labrax

Lavorazione:	Carpaccio di polpa di branzino senza pelle, confezionato in sottovuoto skin La materia prima è fresca, mai congelata, ed è controllata mediante la procedura n. prot. 181355 approvata il 10/12/18 dall'ATS di Milano con utilizzo di attrezzature brevettate NORDFISH per assicurare l'assenza del parassita anisakis.
Origine:	Grecia
Metodo di cattura/prodüz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Estensivo in mare in aree in cui l'anisakis non è presente
Tipo di mangime:	Artificiale estruso specifico OGM free, fino dalla fase larvale. Nessun utilizzo di alimenti freschi potenzialmente contaminati da anisakis

Composizione e allergeni

Ingredienti	SCAMPI DECONGELATI 15%, SOLFITI
--------------------	---------------------------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Scampi
Nome scientifico:	Nephros norvegicus
Lavorazione:	Decapitazione, pulizia dell'intestino
Origine:	Zona FAO 27.IV.a - Oceano Atlantico del nord
Metodo di cattura/prodüz.:	Reti da traino
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

Allergeni:	PESCE, CROSTACEI, SOLFITI
OGM:	Assenti

Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche organolettiche:	Assenza di sapori ed odori sgradevoli o pungenti, sapori conformi agli ingredienti
Caratteristiche microbiologiche:	Listeria monocytogenes: Assente
Salmonella spp:	Assente
Escherichia coli	Assente

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

energia kcal	145
energia kj	606
grassi g	7
di cui ac. grassi saturi	1,1
carboidrati g	1
di cui zuccheri g	1
fibre g	0
proteine g	21
sale g	0,22
acqua g	72
ac.g.Omega 3 g	0,95
ac.g.Omega 6 g	1,01
EPA g	0,18
DHA	0,28
calcio mg 26,2-3,3%RDA	
fosforo mg 241,1-30,1%RDA	
sodio mg	86

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C - DA CONSUMARSI ANCHE CRUDO, NON SERVE ABBATTERE PRIMA DEL CONSUMO. SI PUO' CONGELARE. POTREBBE CONTENERE SPINE.
Confezionamento:	Astuccio in cartoncino e vassoio PET trasparente.
Peso netto vaschetta:	115 g
Dimensioni est. astuccio:	227 X 150 X 60 mm
Imballaggio secondario:	Master in cartone 400 X 600 X 200 mm, peso 3,60 kg, contenente 36 astucci.
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 36 Master, altezza 200 cm , 480 Astucci 1296 e 129,6 kg
Smaltimento:	Astuccio, tovagliolo pulito, busta grissini, bustina sale, nella carta – posate con relativa bustina compostabili - ghiaccio, bustine delle salse, salvietta lavamani smaltire nell'indifferenziata, busta della salvietta lavamani, vaschetta e film in PET smaltire nella plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune
Codice articolo:	M108
Codice GTIN/EAN:	8056157021629
Shelf life:	5 giorni
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°C

Produzione e distribuzione

Prodotto e distribuito da:	NORDFISH SRL Via Gaudenzio Fantoli 28/11 20138 MILANO C.F. e P.IVA 02802820304
Stabilimento autorizzato Nro.	