

PESCE SPADA TRANCIO SENZA PELLE GRIGLIATO CON OLIVE, PATATE E POMODORINI COTTI AL FORNO IN SOTTOVUOTO SKIN SURGELATO



Identità e origine

Nome commerciale:	Pesce spada
Nome scientifico:	Xiphias gladius
Lavorazione:	Taglio e grigliatura del pesce spada. Cottura al forno delle patate tagliate a dadi e dei pomodorini. Assemblaggio con olive. Il tutto confezionato in skin e surgelato.
Origine:	FAO 87 Oceano Pacifico Sud Orientale
Metodo di cattura:	Pesca con ami e palangari.
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

Ingredienti:	PESCE SPADA 38%, PATATE 37,5%, POMODORI 18%, OLIVE IN SALAMOIA 2,8% (OLIVE, ACQUA, SALE, AROMI NATURALI, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PREZZEMOLO, SALE, BUCCIA DI ARANCIO, ROSMARINO, ORIGANO, BUCCIA DI LIMONE.
Allergeni:	PESCE, tracce di MOLLUSCI, CROSTACEI E SESAMO
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	124
energia kj	517
grassi g	6,4
di cui ac. grassi saturi	1,2
carboidrati g	7,4
di cui zuccheri g	0,9
fibre g	1,1
proteine g	8,5
sale g	0,92

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. NON RICONGELARE. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE CONSUMARE ENTRO 24 ORE. DECONGELARE E PER RISCALDARE IN PADELLA RIMUOVERE IL VASSOIO ED AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EVO. PER RISCALDARE IN FORNO METTERE IL PRODOTTO DECONGELATO IN UNA PIROFILA ED IMPOSTARE IL FORNO SU VENTILATO A 180° PER 5-10 MINUTI. SE SI USA IL FORNO A MICROONDE, SENZA DECONGELARE, FORARE O RIMUOVERE LA PELLICOLA. METTERE LA CONFEZIONE COSI' COM'E' PER 3:00 MINUTI A 750 WATT. IN QUESTO CASO, LA PELLICOLA SI GONFIERA' E PROTEGGERA' IL FORNO DA EVENTUALI SCHIZZI. AGGIUNGERE OLIO EVO E PREZZEMOLO A PIACERE. PUO' CONTENERE SPINE E NOCCIOLI DI OLIVA.
Peso netto vaschetta:	240 g
Confezionamento:	Vaschette trasparenti in polipropilene.
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 150 X 25 mm
Imballaggio secondario:	cartone 360x270x230 mm contenente 16 vaschette cadauno (2,88 kg cadauno).
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 56 cartoni per pallet, peso 161,28 kg, per un totale di 896 vaschette
Smaltimento:	Vaschetta e film in polipropilene . Raccolta differenziata PLASTICA 05 PP
Shelf life:	365 giorni
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a -18°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a -18°C
Codice:	M288
Codice barre EAN13/GS1:	8056157022657

Produzione e distribuzione

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

