

CAPELANTE GRATINATE PRONTE DA CUOCERE IN ATM



Identità e origine

Nome commerciale:	Capasanta atlantica
Nome scientifico:	Pecten maximus
Lavorazione:	Pulizia e lavaggio capasanta mezzo guscio. Preparazione ripieno. Panatura e confezionamento.
Origine:	Scozia / Irlanda / Francia
Metodo di cattura/prod.::	ZONA FAO 27.7.e - Att. pesca: Draghe
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

Ingredienti:	Capasanta atlantica 72%, farina riso, olio extravergine di oliva, sale, prezzemolo, agente lievitante (Pirofosfato acido di sodio E450i, bicarbonato di sodio E500ii, fecola di patata. Coadiuvante tecnologico: biossido di silicio E551).
Allergeni:	MOLLUSCHI, tracce di PESCE, CROSTACEI, SESAMO
OGM:	Assenti

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

energia kcal	135
energia kj	570
grassi g	4,3
di cui ac. grassi saturi	0,7
carboidrati g	14,6
di cui zuccheri g	0,9
fibres g	0,2
proteine g	9,5
sale g	1,34

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C. NON CONGELARE. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE CONSUMARE ENTRO 24 ORE. PUO' CONTENERE SABBIA. CONTIENE GUSCI. METTERE IL PRODOTTO IN UNA TEGLIA E PRERISCALDARE IL FORNO IMPOSTANDO SU VENTILATO A 180°C. CUOCERE LE CAPESANTE PER 20-30 MINUTI FINO A QUANDO I BORDI DELLA PANATURA INIZIERANNO AD IMBRUNIRE. NON USARE IL FORNO A MICROONDE. CHI LO DESIDERA, PRIMA DI COMPLETARE LA COTTURA PUO' SFUMARE CON MEZZO CUCCHIAIO PER CAPASANTA DI VINO BIANCO. CONSIGLIATO IL FRIULANO / TOCAI.
Confezionamento:	Vaschette trasparenti in polipropilene.
Peso netto vaschetta:	200 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 150 X 25 mm
Imballaggio secondario:	cartone 360x270x230 mm contenente 16 vaschette cadauno (3,2 kg cadauno).
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 56 cartoni per pallet, peso 179,2 kg, per un totale di 896 vaschette
Smaltimento:	Vaschetta e film in polipropilene . Raccolta differenziata PLASTICA 05 PP
Shelf life:	5 giorni
Codice articolo:	M087
Codice barre EAN13/GS1:	8056157022985
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°C

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
--------------------------------------	---

