

POLPO COTTO AL VAPORE CON PATATE AL VAPORE ED OLIVE IN SOTTOVUOTO SKIN



Identità e origine

Nome commerciale:	Polpo
Nome scientifico:	Octopus vulgaris
Lavorazione:	Cottura del polpo a vapore e taglio a rondelle. Cottura al vapore delle patate tagliate a dadi. Assemblaggio e condimento. Il tutto confezionato in skin.
Origine:	FAO 34-1.31-1.32 Oceano Atlantico Centro Orientale
Metodo di cattura:	Nasse e trappole.
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

Ingredienti:	PATATE, POLPO 46%, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, OLIVE IN SALAMOIA, (OLIVE, ACQUA, SALE, AROMI NATURALI, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), PREZZEMOLO, SALE
Allergeni:	MOLLUSCHI, tracce di PESCE, 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	121
energia kj	507
grassi g	5,6
di cui ac. grassi saturi	0,9
carboidrati g	9,2
di cui zuccheri g	0,4
fibra g	1,1
proteine g	7,8
sale g	1,02

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C. SI PUO' CONGELARE. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE CONSUMARE ENTRO 24 ORE. PER RISCALDARE IN PADELLA RIMUOVERE IL VASSOIO ED AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EVO. PER RISCALDARE IN FORNO METTERE IL PRODOTTO IN UNA PIROFILA ED IMPOSTARE IL FORNO SU VENTILATO A 180° PER 5-10 MINUTI. SE USATE IL FORNO A MICROONDE, SENZA FORARE O RIMUOVERE LA PELLICOLA. METTERE LA CONFEZIONE COSI' COM'E' PER 1:00 MINUTO A 750 WATT. IN QUESTO CASO, LA PELLICOLA SI GONFIERA' E PROTEGGERA' IL FORNO DA EVENTUALI SCHIZZI. ATTENZIONE NEL RIMUOVERE LA PELLICOLA PERCHE' SCOTTA. AGGIUNGERE OLIO EVO E PREZZEMOLO A PIACERE. PUO' CONTENERE NOCCIOLI DI OLIVA.
Confezionamento:	Vaschette trasparenti in polipropilene.
Peso netto vaschetta:	240 g
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
Shelf life:	30 giorni
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°C
Codice:	M001
Codice barre EAN13/GS1:	8056157021933

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

