

COUS COUS COTTO AL SUGO DI SEPPIA IN VASCHETTA SKIN E SURGELATO



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia delle seppie. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Aggiunta del cous cous cotto. Confezionamento in SKIN e Surgelamento. SEPPIA
Nome commerciale:	Seppia nera
Nome scientifico:	Seppia officinalis
Origine:	Francia
Metodo di cattura/prodüz.:	Pescato Reti da traino
Zona di cattura:	FAO 27.7 – 27.7.e.
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti
Ingredienti:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO PRECOTTA (SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA), SUGO AL NERO DI SEPPIA 16% (SEPPIA , PASSATA DI POMODORO (TOMATO, SALT), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, SALE, PREZZEMOLO, AGLIO, FARINA DI RISO, PEPERONCINO)
Allergeni:	GLUTINE, MOLLUSCHI, tracce di PESCE, CROSTACEI, SOIA e SESAMO

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	154
energia kj	648
grassi g	4,1
di cui ac. grassi saturi	0,7
carboidrati g	22,0
di cui zuccheri g	1,4
fibre g	1,3
proteine g	6,6
sale g	0,57

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. NON RICONGELARE. SE SI USA LA PADELLA MESCOLARE E SCALDARE A FUOCO MODERATO. SE SI USA IL FORNO VENTILATO APRIRE LA CONFEZIONE E MESCOLARE. SCALDARE A 150°C PER 5 MINUTI AGGIUNGENDO UN CUCCHIAIO DI ACQUA SE DIVENTA TROPPO ASCIUTTO. SE SI USA IL FORNO MICROONDE, SENZA FORARE O APRIRE LA VASCHETTA ANCORA CONGELATA, SCALDARLA ALLA MASSIMA POTENZA PER 5 MINUTI, APRIRE LA CONFEZIONE E MESCOLARE, TERMINARE IL RISCALDAMENTO PER UN ALTRO MINUTO. A PIACERE AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EVO E DEL PREZZEMOLO TRITATO FRESCO
Confezionamento:	Vaschette e film in PP nero.
Peso netto vaschetta:	300 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 30 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 150 mm, 24 vaschette, peso 9,6 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 40 Master, altezza 165 cm, 960 vaschette e 384 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M139
Codice GTIN/EAN:	8056157023272
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a -18°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a -18°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.	