

LINGUINE AL SUGO DI COZZE E LUPINI IN VASCHETTA ATM SURGELATE



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia di lupini e cozze. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Aggiunta della pasta precotta, confezionamento in ATM e surgelamento. COZZA
Nome commerciale:	Cozza
Nome scientifico:	Mytilus galloprovincialis
Lavorazione:	Cozza intera sbissata e cotta
Origine:	Italia
Metodo di cattura/produz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Estensivo in mare

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti LUPINO
------	----------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Lupino
Nome scientifico:	Venus gallina
Lavorazione:	Lupino intero pulito e cotto
Origine:	Italia
Metodo di cattura/produz.:	Draghe
Zona di cattura:	FAO 37.2.1 (Mar Mediterraneo Occidentale)
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, SALE), SUGO ALLE COZZE E LUPINI (COZZE 35,0%, LUPINI FARINA DI RISO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, PREZZEMOLO, AGLIO, PEPERONCINO)
Allergeni:	GLUTINE, MOLLUSCHI, tracce di PESCE, CROSTACEI, SOIA, SENAPE 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	124
energia kj	523
grassi g	1,9
di cui ac. grassi saturi	0,5
carboidrati g	17,5
di cui zuccheri g	0,8
fibre g	0,7
proteine g	8,7
sale g	0,66

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. CONTIENE CONCHIGLIE. SE SI USA LA PADELLA DECONGELARE, APRIRE LA CONFEZIONE E METTERE E SCALDARE A FUOCO MODERATO MESCOLANDO. SE SI USA IL FORNO A MICROONDE, SENZA DECONGELARE, CON UN COLTELLO TAGLIARE E TOGLIERE IL FILM PIU' ESTERNO SENZA FORARE IL FILM PIU' INTERNO O APRIRE LA VASCHETTA. SCALDARLA ALLA MASSIMA POTENZA PER 6 MINUTI. IL FILM SI GONFIERA' PROTEGGENDO IL FORNO DAGLI SCHIZZI. APRIRE LA CONFEZIONE E MESCOLARE ACCURATAMENTE. A PIACERE AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EVO E DEL PREZZEMOLO TRITATO FRESCO.
Confezionamento:	Vaschette e film in PP nero.
Peso netto vaschetta:	340 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 50 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 200 mm, 24 vaschette, peso 9,12 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 28 Master, altezza 165 cm, 960 vaschette e 364,8 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M099
Codice GTIN/EAN:	8056157020356
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.	
-------------------------------	--

