

LINGUINE AL SUGO DI GRANCHIO CONFEZIONATE IN VASCHETTA ATM E SURGELATE



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia del granciporro. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Aggiunta delle linguine precotte, confezionamento in ATM e Surgelamento. GRANCIPORRO
Nome commerciale:	GRANCIPORRO
Nome scientifico:	Cancer pagurus
Lavorazione:	Granciporro pulito e cotto
Origine:	Francia
Metodo di cattura/produz.:	Pescato con Nasse e trappole
Zona:	FAO 27.7.c
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 DI GRANCIPORRO (GRANCIPORRO 33%, PASSATA DI POMODORO (POMODORO, SALE), CONCENTRATO DI POMODORO (POMODORO, SALE), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE, FARINA DI RISO, ZUCCHERO DI CANNA, PEPERONCINO
Allergeni:	GLUTINE, CROSTACEI, tracce di MOLLUSCHI, PESCE, 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	107
energia kj	452
grassi g	0,9
di cui ac. grassi saturi	0,2
carboidrati g	15,1
di cui zuccheri g	1,7
fibre g	0,6
proteine g	9,3
sale g	0,67

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. CONTIENE CARAPACI. 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 7 MINUTI. IL FILM SI GONFIERA' PROTEGGENDO IL FORNO DAGLI SCHIZZI. APRIRE LA CONFEZIONE, SEPARARE LE CHELE ED IL CARAPACE E SCALDARLI NEL MICROONDE PER ALTRI 3 MINUTI. MESCOLARE LA PASTA ACCURATAMENTE NELLA VASCHETTA O IN UNA PADELLA. IMPIATTARE AGGIUNGENDO LE CHELE ED IL CARAPACE ED A PIACERE AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EVO E DEL PREZZEMOLO TRITATO FRESCO.
Confezionamento:	Vaschette e film in PP nero.
Peso netto vaschetta:	430 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 50 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 200 mm, 24 vaschette, peso 10,32 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 28 Master, altezza 165 cm, 672 vaschette e 412,8 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M039
Codice GTIN/EAN:	8056157020233
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.	