

LINGUINE AL SUGO AL NERO DI SEPPIA CONFEZIONATE IN VASCHETTA ATM E SURGELATE



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia delle seppie. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Aggiunta della pasta precotta, confezionamento in ATM 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, SALE), SUGO AL NERO DI SEPPIA (SEPPIA 16% , FARINA DI RISO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, SALE, PREZZEMOLO, AGLIO)
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	117
energia kj	493
grassi g	1,38
di cui ac. grassi saturi	0,2
carboidrati g	19,9
di cui zuccheri g	1
fibre g	0,8
proteine g	5,8
sale g	0,44

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. PUO' CONTENERE SPINE. 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, FORARE 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 30 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 150 mm, 24 vaschette, peso 8,16 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 40 Master, altezza 165 cm, 960 vaschette e 326,4 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M110
Codice GTIN/EAN:	8056157020288
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.	