

RAGÙ DI PESCE CONFEZIONATO IN VASCHETTA SKIN



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia del pesce. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Confezionamento in skin.
---------------------	---

Composizione e allergeni

Ingredienti:	PASSATA DI POMODORO (POMODORO 99,5%, SALE) TONNO A PINNE GIALLE, ORATA, BRANZINO, SALMONE, PESCE SPADA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA POMODORO CONCENTRATO (POMODORO, SALE) SCALOGNO, ZUCCHERO DI CANNA, PREZZEMOLO, ALICI SALATE (ALICI, SALE), SALE, AGLIO, PEPERONCINO.
Allergeni:	PESCE, tracce di MOLLUSCHI, CROSTACEI 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	92
energia kj	384
grassi g	4,25
di cui ac. grassi saturi	0,8
carboidrati g	3,3
di cui zuccheri g	2,8
fibre g	0,2
proteine g	9,9
sale g	0,7

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. SI PUO' CONGELARE PUO' CONTENERE SPINE. RISCADARE IL SUGO FINO A FARLO SOBBOLLIRE. SCOLARE LA PASTA (CRUDA 200g CIRCA PER DUE PERSONE) 2 MINUTI PRIMA E TENERE DEL LIQUIDO DI COTTURA IN UN PENTOLINO. UNIRE IL SUGO ALLA PASTA E FINIRE DI CUOCERLA AGGIUNGENDO IL LIQUIDO DI COTTURA SE TROPPO ASCIUTTA. IMPIATTARE ED AGGIUNGERE UN FILO DI OLIO EVO E DEL PREZZEMOLO TRITATO FRESCO.
Confezionamento:	Vaschette e film in PP nero.
Peso netto vaschetta:	250 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 30 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 150 mm, 24 vaschette, peso 6 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 40 Master, altezza 165 cm, 960 vaschette e 240 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	30 giorni
Codice articolo:	M144
Codice GTIN/EAN:	8056157022992
Condizioni di conservazione:	in regime di refrigerazione a 0-4°C
Modalità di trasporto:	Trasporto refrigerato a 0-4°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.	