

SUGO AL GRANCHIO IN VASCHETTA ATM SURGELATO



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia del granciporro. Miscelazione degli ingredienti e cottura. 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:	GRANCIPORRO 60,0%, PASSATA DI POMODORO (POMODORO, SALE), CONCENTRATO DI POMODORO (POMODORO, SALE), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE, ZUCCHERO DI CANNA, FARINA DI RISO, PEPERONCINO
Allergeni:	CROSTACEI, tracce di MOLLUSCHI, PESCE 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	66
energia kj	280
grassi g	1,1
di cui ac. grassi saturi	0,3
carboidrati g	2,3
di cui zuccheri g	1,8
fibre g	0
proteine g	11,7
sale g	0,97

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. NON RICONGELARE. CONTIENE CARAPACI. RISCADARE IL SUGO FINO A FARLO SOBBOLLIRE. SCOLARE LA PASTA (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:	500 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 50 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 200 mm, 24 vaschette, peso 12 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 28 Master, altezza 165 cm, 672 vaschette e 336 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M050
Codice GTIN/EAN:	8056157022930
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.	