

SUGO AL NERO DI SEPPIA IN VASCHETTA SKIN



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia delle seppie. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Confezionamento in ATM e surgelato. SEPPIA
Nome commerciale:	Seppia nera
Nome scientifico:	Seppia officinalis
Lavorazione:	Seppia nera pulita, tagliata e cotta
Origine:	Francia
Metodo di cattura/produz.:	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:	SEPPIA 40,0%, ACQUA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, FARINA DI RISO, SALE, AGLIO, PREZZEMOLO
Allergeni:	MOLLUSCHI, tracce di PESCE, 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	46
energia kj	193
grassi g	1,6
di cui ac. grassi saturi	0,3
carboidrati g	1,2
di cui zuccheri g	0,2
fibre g	0,1
proteine g	6,7
sale g	1,03

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 OSSA DI SEPPIA E SABBIA. RISCALDARE 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:	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:	M150
Codice GTIN/EAN:	8056157023050
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.	