

SUGO ALLO SCOGLIO IN VASCHETTA ATM



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia del pesce, taglio, miscelazione con gli altri ingredienti, cottura. Confezionamento in atm. LUPINO
Nome commerciale:	Lupino
Nome scientifico:	Venus gallina
Lavorazione:	Lupino intero pulito e cotto
Origine:	Italia
Metodo di cattura/produz.:	Draghe
Zona di pesca:	FAO 37.2.1 (Mar Mediterraneo Occidentale)
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti CALAMARO
-------------	------------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Calamaro
Nome scientifico:	Loligo vulgaris
Lavorazione:	Anelli e ciuffi di calamaro decongelato senza pelle e cotti
Origine:	Francia – Scozia - Olanda
Metodo di cattura/produz.:	Pescato con reti da traino
Zona di cattura:	FAO 27.7.d – 27.7e – 27.4.c
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti ALICI
-------------	---------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Alice
Nome scientifico:	Engraulis encrasicolus
Lavorazione:	cottura
Origine:	Italia

Metodo di cattura/produz.:	Reti da circuizione e da raccolta
Zona di cattura:	FAO 37.2.2
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti GAMBERO ARGENTINO
-------------	---------------------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Gambero argentino
Nome scientifico:	Pleoticus muelleri
Lavorazione:	Gambero argentino congelato, sgusciato, divenuto e cotto
Origine:	Argentina
Metodo di cattura/produz.:	Pescato OTB
Zona di cattura:	FAO 41 (Oceano Atlantico Sud-occidentale)
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti COZZE
-------------	---------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Cozza
Nome scientifico:	Mytilus galloprovincialis
Lavorazione:	Pulita e cotta
Origine:	Italia - Spagna
Metodo di cattura/produz.:	Allevata
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti
Ingredienti:	PASSATA DI POMODORO (POMODORO, SALE), LUPINI, COZZE, CALAMARI, GAMBERO ARGENTINO (GAMBERO ARGENTINO, E223, SOLFITI), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, CONCENTRATO DI POMODORO (POMODORO, SALE), SCALOGNO, PREZZEMOLO, FARINA DI RISO, AGLIO, SALE, ALICI SALATE (ALICI E SALE), ZUCCHERO DI CANNA, PEPERONCINO
Allergeni:	CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, SOLFITI, tracce di 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	59
energia kj	246
grassi g	2,3
di cui ac. grassi saturi	0,5
carboidrati g	3,6
di cui zuccheri g	1,9
fibre g	0,1
proteine g	6,0
sale g	0,58

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A 0-4°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. SI PUO' CONGELARE. CONTIENE CONCHIGLIE E CARAPACI. PUO' CONTENERE SABBIA. 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:	350 g Dimensioni est. 230 X 145 X 50 mm
Imballaggio secondario:	cartone 360 X 270 X 230 (misure interne 346 X 256 X 209 mm contenente 8 vaschette cadauno (2,8 kg cadauno)
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 48 cartoni, altezza 148 cm, 348, vaschette e 134,4 kg
Shelf life:	30 giorni
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Codice articolo:	M151
Codice GTIN/EAN:	8056157023067
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.	