

## SUGO ALLO SCOGLIO IN VASCHETTA ATM SURGELATO LUPINO



### Identità e origine

|                            |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| Nome commerciale:          | Lupino                                    |
| Nome scientifico:          | Venus gallina                             |
| Lavorazione:               | Lupino intero pulito e cotto              |
| Origine:                   | Italia                                    |
| Metodo di cattura/prodüz.: | 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/prodüz.: | 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/prodüz.: | Reti da circuizione e da raccolta |
| Zona di cattura:           | FAO 37.2.2                        |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Paese di lavorazione:</b>     | Italia |
| <b>Paese di confezionamento:</b> | Italia |

### Composizione e allergeni

|             |                           |
|-------------|---------------------------|
| <b>OGM:</b> | Assenti GAMBERO ARGENTINO |
|-------------|---------------------------|

### Identità e origine

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

### Composizione e allergeni

|             |               |
|-------------|---------------|
| <b>OGM:</b> | Assenti COZZE |
|-------------|---------------|

### Identità e origine

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

### Composizione e allergeni

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OGM:</b>         | Assenti                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Ingredienti:</b> | PASSATA DI POMODORO (POMODORO, SALE), LUPINI, CONCENTRATO DI POMODORO (POMODORO, SALE), GAMBERO ARGENTINO (GAMBERO ARGENTINO, E223 SOLFITI), COZZE, CALAMARI, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, PREZZEMOLO, FARINA DI RISO, AGLIO, SALE, ALICI (ALICI SALATE), ZUCCHERO DI CANNA, PEPERONCINO |
| <b>Allergeni:</b>   | <b>CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, SOLFITI tracce di e SESAMO</b>                                                                                                                                                                                                                                    |

### Caratteristiche del prodotto

|                                        |                                                                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Caratteristiche organolettiche:</b> | Assenza di sapori ed odori sgradevoli o pungenti, sapori conformi agli ingredienti |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

|                                         |                                 |
|-----------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Caratteristiche microbiologiche:</b> | Listeria monocytogenes: Assente |
| <b>Salmonella spp:</b>                  | Assente                         |
| <b>Escherichia coli</b>                 | Assente                         |

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| energia kcal             | <b>59</b>   |
| energia kj               | <b>246</b>  |
| grassi g                 | <b>2,3</b>  |
| di cui ac. grassi saturi | <b>0,5</b>  |
| carboidrati g            | <b>3,6</b>  |
| di cui zuccheri g        | <b>1,9</b>  |
| fibre g                  | <b>0,1</b>  |
| proteine g               | <b>6,0</b>  |
| sale g                   | <b>0,58</b> |

### Uso, conservazione e confezionamento

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Istruzioni per l'uso:</b>        | CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. NON RICONGELARE. CONTIENE CONCHIGLIE E 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. |
| <b>Confezionamento:</b>             | Vaschette e film in PP nero.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Peso netto vaschetta:</b>        | 350 g Dimensioni est. 230 X 145 X 50 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Imballaggio secondario:</b>      | cartone 360 X 270 X 230 (misure interne 346 X 256 X 209 mm contenente 8 vaschette cadauno (2,8 kg cadauno)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Pallet:</b>                      | Euro pallet a perdere in legno con 48 cartoni, altezza 148 cm, 348, vaschette e 134,4 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Shelf life:</b>                  | 365 giorni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Smaltimento:</b>                 | Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Codice articolo:</b>             | M085                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Codice GTIN/EAN:</b>             | 8056157022961                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Condizioni di conservazione:</b> | in regime di refrigerazione a -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Modalità di trasporto:</b>       | Trasporto refrigerato a -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

---

**Produzione e distribuzione**

|                                      |                                                                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prodotto e distribuito da:</b>    | NORDFISH SRL Via Gaudenzio Fantoli 28/11 20138 MILANO C.F. e P.IVA<br>02802820304 |
| <b>Stabilimento autorizzato Nro.</b> |  |