

SUGO ALLE COZZE E LUPINI IN VASCHETTA ATM SURGELATO



Identità e origine

Lavorazione:	Pulizia di lupini, cozze e vongole. Miscelazione degli ingredienti e cottura. Confezionamento in ATM e congelamento. COZZA
Nome commerciale:	Cozza
Nome scientifico:	Mytilus galloprovincialis
Lavorazione:	Cozza intera sbissata e cotta
Origine:	Italia
Metodo di cattura/produz.:	Acquacoltura
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia
Tipo di allevamento.:	Estensivo in mare

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti LUPINO
------	----------------

Identità e origine

Nome commerciale:	Lupino
Nome scientifico:	Venus gallina
Lavorazione:	Lupino intero pulito e cotto
Origine:	Italia
Metodo di cattura/produz.:	Draghe
Zona di cattura:	FAO 37.2.1 (Mar Mediterraneo Occidentale)
Paese di lavorazione:	Italia
Paese di confezionamento:	Italia

Composizione e allergeni

OGM:	Assenti
Ingredienti	LUPINI 70,0%, COZZE 13%, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, FARINA DI RISO, PREZZEMOLO, AGLIO, PEPERONCINO
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	71
energia kj	298
grassi g	2,2
di cui ac. grassi saturi	0,6
carboidrati g	2,4
di cui zuccheri g	0,0
fibre g	0,0
proteine g	10,4
sale g	0,49

Uso, conservazione e confezionamento

Istruzioni per l'uso:	CONSERVARE A -18°C. APERTA LA CONFEZIONE, CONSUMARE ENTRO 24 ORE. NON RICONGELARE. CONTIENE CONCHIGLIE. PUO' CONTENERE SABBIA. 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:	400 g
Dimensioni est. vaschetta:	230 X 145 X 50 mm
Imballaggio secondario:	Cartone 400 X 600 X 200 mm, 24 vaschette, peso 9,6 kg,
Pallet:	Euro pallet a perdere in legno con 28 Master, altezza 165 cm, 672 vaschette e 384 kg
Smaltimento:	Vaschetta e film in PP 05. Raccolta differenziata PLASTICA Verifica le disposizioni del tuo comune.
Shelf life:	365 giorni
Codice articolo:	M086
Codice GTIN/EAN:	8056157022978
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.	