IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

RAVIOLI PESCE ALLO SCOGLIO 500 GR

Codice Prodotto	**1930**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**0,5 / 0,50 Kg**
Numero conf. x cartone	**6**
Barcode CONFEZIONE	**8032779343158**
Barcode CARTONE	**8032779343165**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9910**	VASCHETTA POLY BIANCA B6-35(5
*** 9914**	FILM CX TOP UV 64MY H450 RELL400
9971	CARTONI TIPO 3 400X185X112
9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE
9800	ETICHETTE SAGOMATE F.TO 145X47

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RAVIOLI PESCE 2,5KG DELFINO	**3834**	**45**	**225**
SUGO POMODORO/BASILICO	**3421**	**14**	**70**
POMODORI A CUBETTI	**4428**	**10**	**50**
COZZA CILENA MEZZO GUSCIO 900 GR	**0989**	**10**	**50**
GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60	**0080**	**5**	**25**
CALAMARO PATAGONICO A-C 900gr sg	**0057**	**5**	**25**
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	**1557**	**5**	**25**
COZZA O MITILO SGUSCIATA	**0371**	**5**	**25**
PREZZEMOLO IQF SURGELATO	**3693**	**1**	**5**
		100	**500**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**362**
KCal:	**84**
Grassi:	**3,41g**
Grassi saturi:	**1,03g**
Carboidrati:	**8,46g**
Zuccheri:	**2,12g**
Proteine:	**5,31g**
Sale:	**0,560g**

LIMITI MICROBIOLOGICI conformi alle linee guida dell'Istituto Italiano Alimenti surgelati.
Piombo, cadmio e mercurio conformi ai limiti critici come da REG.CE 1881/2006

Shelf Life: 12 mesi negli imballi originali integri, conservato secondo le modalità di conservazione indicate.
Conservazione: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18/-20°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato,va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura.

Ingredienti: RAVIOLI PESCE 2,5KG DELFINO(45%) **(Ingredienti: Sfoglia: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI GRANO TENERO `00`, UOVA, maggiorana. Ripieno:PESCE misto 40%MERLUZZO, TOTANI ricotta, LATTE, correttore di acidità:acido citrico,sale PANE SEMOLATO , CODE DI GAMBERI (E452), patate disidratata METABISOLFITI E223, ACCIUGHE salate, sale, alloro, olio di semi di girasole, rosmarino e maggiorana aglio e brodo di pesce, aromi. Farina di riso sulla superficie del raviolo.)** SUGO POMODORO/BASILICO(14%) **(polpa di pomodoro 90%, ortaggi in proporzione variabile (cipolla, SEDANO, carota), olio extravergine di oliva, olio di girasole, basilico 1%, sale, zucchero, pepe,)** POMODORI A CUBETTI(10%) **COZZA CILENA MEZZO GUSCIO 800 GR(10%) mytilus chilensis** allevato Cile **GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60(5%) metapenaeus spp CF 800 GR** Pescato in Oceano IndianoOccidentale Orientale con reti da traino **CALAMARO PATAGONICO A-C 900gr sg(5%) Doryteuthis gahi** pescato con reti da traino in Atlantico Sud Ovest **SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(5%) sepia pharaonis** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **COZZA O MITILO SGUSCIATA PP(5%) MYTILUS GALLOPROVINCIALIS ct 5,4** ALLEVATO SPAGNA PREZZEMOLO IQF SURGELATO(1%)

SOTTOZERO s.a.s. di Montalbetti G., Mellogno M. & C. Ingrosso e Sede Legale: 17100 Savona - Via Nizza 62r -Tel. 019 862468 Fax 019 862223
R.I. di Sv/C.F e Part. IVA: 00831790092 - R.E.A. SV 92988 - www.sottozero.it - e-mail:sottozero@sottozero.it

IT 471 CE

RAVIOLI PESCE ALLO SCOGLIO 500 GR

Modo d`uso: in un tegame capiente  aggiungete il preparato ancora congelato e lasciare cuocere per circa 10  minuti a fuoco moderato aggiungendo un bicchiere d'acqua, e avendo l`accortezza di coprire il tegame con un coperchio, rimescolate di tanto in tanto. Aggiustate di sale e se il preparato rimane troppo asciutto versatevi ancora un po' d'acqua.