

ETICHETTE GRAN CHEF

CARTONI TIPO 2 390X300X130

9928

9970

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
CALAMARO ATLANTICO A/C CF 900gr sg	0057	60	600
MERLUZZO NORDIC TAPAS IQF	1899	20	200
ALICE FILETTO IQF	2256	10	100
MAZZANCOLLA TROPICALE 60/70	0178	10	100

100

1000





	Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:					
	KJ:	281				
	KCal:	65				
	Grassi:	1,34g				
_	Grassi saturi:	0,13g				
	Carboidrati:	0,85g				
	Zuccheri:	0,85g				
1	Proteine:	13,07g				
	Sale:	0,111g				

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

Barcode CONFEZIONE 8032779340010 Barcode CARTONE 0				WAZZANGOLLA TROPICALE 00//0
Codice Prodotto Peso Confez./Peso Sgocc. 1 / 0,96 Kg Numero conf. x cartone Barcode CONFEZIONE Barcode CARTONE Codice Imballi primari(*) e secondari * 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300	SCHEDA TECNICA			
Peso Confez./Peso Sgocc. 1 / 0,96 Kg Numero conf. x cartone 6 Barcode CONFEZIONE 8032779340010 Barcode CARTONE 0 Codice Imballi primari(*) e secondari * 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300	FRITTO I	MISTO MARE 1	KG CON CALAMAR	•
Numero conf. x cartone 6 Barcode CONFEZIONE 8032779340010 Barcode CARTONE 0 Codice Imballi primari(*) e secondari * 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300	Codice Pro	odotto	0107	
Barcode CONFEZIONE 8032779340010 Barcode CARTONE 0 Codice Imballi primari(*) e secondari * 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300	Peso Conf	ez./Peso Sgocc.	1 / 0,96 Kg	
Barcode CARTONE Codice Imballi primari(*) e secondari * 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300	Numero conf. x cartone Barcode CONFEZIONE		6	
Codice Imballi primari(*) e secondari * 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300			8032779340010	
* 9916 BUSTE SOTT 130 MM 200X300	Barcode C	ARTONE	0	
	Codice	Imballi primari(*) e secondari		
*	* 9916	BUSTE SOTT 130 MM 200X300		
	*			

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: CALAMARO ATLANTICO A/C CF 900gr sg(60%) LOLIGO GAHI reti da traino pescato atlantico sud ovest (Allergeni: MOLLUSCHI C EFALOPODI) MERLUZZO NORDIC TAPAS IQF(20%) GADUS MORHUA pescato reti traino ami e palangari mare di Barents Norvegia ALICE FILETTO IQ F(10%) Engraulis encrasicolus pescato reti da traino la manica occidentale Francia MAZZANCOLLA TROPICALE 60-70 IQF(10%) penaeus van namei allevato Ecuador











FRITTO MISTO MARE 1 KG CON CALAMARO

Modalità d'uso: scongelare il prodotto in acqua fredda corrente, una volta scongelato asciugatelo e infarinatelo. Fatelo friggere un olio bollente a 180° per 3 minuti. In un kg si ricavano 3 porzioni abbondanti di frittura , non eccedere nei tempi di cottura accertarsi sempre che l'olio sia alla giusta temperatura.