



ANTIPASTO MARE REALE 1,8 KG G.CHEF

Codice Prodotto	0290
Peso Confez./Peso Sgocc.	1,8 / 0 Kg
Numero conf. x cartone	2
Barcode CONFEZIONE	8032779340683
Barcode CARTONE	8032779340669

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9907	TERRINA GL 1/2 BIANCA H60
* 9938	FILM Term su PP -12 PET/50 PP
9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132
9928	ETICHETTE GRAN CHEF

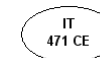
[illegible]

KJ:	261
KCal:	60
Grassi:	1,45g
Grassi saturi:	0,11g
Carboidrati:	1,19g
Zuccheri:	0,65g
Proteine:	11,41g
Sale:	0,413g

Piombo, cadmio e mercurio conformi ai limiti critici come da REG.CE 1881/2006

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: **TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO RONDEL(40%)** CIUFFI dosidicus gigas cf 800 gr sg pescato con ami e palangari in Pacifico Sud Est (Stabilizzanti E330 E500 E501 reg acidità E331ii) **CALAMARO DEL PACIFICO A/C** cf750gr(32%) **LOLIGO CHINENSIS** pescato reti da trawling in Pacifico Nordovest (stabilizzante E330 E331) **COZZA CILENA SGUSCIATA(10%)** mytilus chilensis precotta allevata Cile **MAZZANCOLLA TROPICALE 40-60 COTTA(9%)** penaeus vannamei Allevato Ecuador (METABISOLFITO DI SODIO, E 223,acido citrico E330 colorante: E122, E120, contiene CROSTACEI e SOLFITI) **COZZA CILENA MEZZO GUSCIO**CF 900 GR(9%) mytilus chilensis allevato Cile



ANTIPASTO MARE REALE 1,8 KG G.CHEF

Modalità d'uso: Versare il prodotto congelato in acqua fredda, e portare al bollore, oppure direttamente in acqua bollente per 5 minuti circa; nel forno a vapore per 10 minuti a 100°, lasciate raffreddare, aggiungere i sottaceti per una insalata di mare, oppure servite tiepido o caldo. Condire a piacere con olio, limone, ecc.....Salare il prodotto una volta cotto