IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

PAELLA CON RISO 5 KG CHEF

Codice Prodotto	**0301**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**5 / 0 Kg**
Numero conf. x cartone	**1**
Barcode CONFEZIONE	**8032779340041**
Barcode CARTONE	**0**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9935**	SACCHETTI HPDE NEUTRI 60+20+20X7
*****	
9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132
9928	ETICHETTE GRAN CHEF

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RISO GIALLO THAI 12 KG	**4159**	**42**	**2100**
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	**1091**	**10**	**500**
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	**0979**	**10**	**500**
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	**0882**	**8**	**400**
ZUCCHINE A CUBETTI	**4427**	**5**	**250**
PISELLI FINISSIMI GREEN FROST	**3289**	**5**	**250**
POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN	**1663**	**5**	**250**
PEPERONI GIALLI STRISCE SURMONT	**3697**	**4**	**200**
PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT	**3698**	**4**	**200**
GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 60/70	**0080**	**4**	**200**
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	**0681**	**3**	**150**
		100	**5000**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**747**
KCal:	**173**
Grassi:	**0,95g**
Grassi saturi:	**0,14g**
Carboidrati:	**34,79**
Zuccheri:	**0,69g**
Proteine:	**6,79g**
Sale:	**0,100g**

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: RISO GIALLO long grain precotto(42%) **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(10%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(10%) mytilus chilensis** allevato Cile **VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA(8%) mer etrix lyrata** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest ZUCCHINE A CUBETTI(5%) PISELLI FINISSIMI GREEN FROST(5%) **POLPO INDOPACIFICO CO TTO BOCCONCIN(5%) octopus membranaceus** pescato reti da traino oceano indiano occidentale PEPERONI GIALLI STRISCE(4%) PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT(4%) **GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 50/60(4%) METAPENAEUS AFFINIS** Pescate in Oceano IndianoOccidentale Orientale con reti da traino **COZZA CILENA SGUSCIATA(3%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile

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

PAELLA CON RISO 5 KG CHEF

Modo d`uso: in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po` di cipolla o scalogno. Versate il contenuto della confezione di `Paella` ancora congelato, aggiungete un pochino di vino bianco e cuocetelo per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Se il piatto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo, aggiustate di sale.

pippo