



ZUPPA PESCE ALLA CORSARA 700 GR

Codice Prodotto	0490
Peso Confez./Peso Sgocc.	0,7 / 0,7 Kg
Numero conf. x cartone	4
Barcode CONFEZIONE	8032779340324
Barcode CARTONE	8032779340362

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9911	VASCHETTA POLY BIANCA B6-50
* 9914	FILM CX TOP UV 64MY H450 RELL400
9971	CARTONI TIPO 3 400X185X112
9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE

[illegible]

KJ:	207
KCal:	47
Grassi:	1,11g
Grassi saturi:	1,42g
Carboidrati:	1,77g
Zuccheri:	0,46g
Proteine:	8,70g
Sale:	0,220g

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: POMODORI A CUBETTI(29%) NASELLO AUSTRALE IWP 3 KG UP(12%) MERLUCCIUS AUSTRALIS pescato reti da traino Pacifico Sud Est
 TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO RONDEL(10%) CIUFFI dosidicus gigas cf 800 gr sg pescato con ami e palangari in Pacifico Sud Est (Stab
 ilizzanti E330 E500 E501 reg acidità E331ii) COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(10%) mytilus chilensis allevato Cile SEPPIA INDOPACIFICA CIUF
 FO 60 UP(10%) sepia PHARAONIS pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(10%) meretrix lyrat
 a pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest GAMBERONE INDOPACIFICO C-G 40-50(8%) metapenaeus affinis pescato con reti da traino in
 Oceano Indiano Occidentale (CONSERVANTE E223, stabilizzante E452 contiene SOLFITI) COZZA CILENA SGUSCIATA(5%) mytilus chilensis pre
 cotta allevata Cile BASE PER RISOTTO(5%) (SUGO: (polpa di pomodoro, SEPPIA, acqua, sale, antiossidante E 330 E 331, POLPO, CALAMA
 RO, olio extravergine di oliva, cipolla, vino bianco, SOLFITI, prezzemolo, aglio, sale e pepe))PREZZEMOLO IQF SURGELATO(1%)



ZUPPA PESCE ALLA CORSARA 700 GR

PREPARAZIONE: Tagliate finemente mezza cipolla e mettetela in un tegame a bordo alto, aggiungete 2 cucchiaini d'olio e fatela soffriggere. Unite tutto il contenuto della confezione e lasciate cuocere per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto, aggiungete una punta di dado di pesce o vegetale e aggiustate di sale, a piacere una spolverata di peperoncino. Siccome questo piatto deve risultare abbastanza liquido per inzuppare i crostini di pane, eventualmente allungatelo con del brodo di pesce o vegetale. Servite la zuppa calda con crostini di pane abbrustolito spalmati di maionese.