



IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

ZUPPA DI PESCE P/S CF GR 1000

Codice Prodotto	0629
Peso Confez./Peso Sgocc.	1 / 1 Kg
Numero conf. x cartone	4
Barcode CONFEZIONE	8032779340317
Barcode CARTONE	8032779340355

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9902	TERRINA PIROFILA H 60 NUTRIPACK
* 9937	FILM Term 30/pet fascia 420 mm
9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130
9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RANA PESCATRICE ORIENTALE 200-300	0252	12	120
ABADECO TRANCE IQF	0004	12	120
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	1557	10	100
ARAGOSTA TROPICALE CODA 16-20	0796	10	100
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	0979	10	100
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CUBETTI	0354	6	60
GALLINELLA FILETTO IQF 80-160	2045	5	50
POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN	1663	5	50
TRIGLIA ORIENTALE FILETTO IQF	0113	5	50
COZZA CILENA SGUSCIATA	0681	5	50
GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 50/60	0080	5	50
COZZA CILENA MEZZO GUSCIO	0989	5	50
POLPO INDOPACIFICO 40/60iqfcf800gr	0223	5	50
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO RONDEL	0185	5	50
		100	1000



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	233
KCal:	50
Grassi:	1,34g
Grassi saturi:	1,25g
Carboidrati:	1,51g
Zuccheri:	0,84g
Proteine:	9,82g
Sale:	0,201g

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

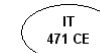
Shelf Life: 12 mesi negli imballi originali integri, conservato secondo le modalità di conservazione indicate.

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: **RANA PESCATRICE ORIENTALE 200-300(12%)** lophius litulon pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Nord Ovest **ABADECO TRANCE IQF(12%)** GENYPTERUS BLACODES pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Nord Ovest **SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(10%)** S **EPIA PHARAONIS** pescato reti traino Oceano Indiano occidentale **ARAGOSTA TROPICALE CODA 16-20(10%)** PANULIRUS ARGUS pescato Atlantico Occidentale Centrale **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(10%)** mytilus chilensis allevato Cile **TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CUBETTI(6%)** dosidicus s gigas pescato ami e palangari Pacifico Sud Est **GALLINELLA FILETTO IQF 80-160(5%)** trigla lucerna pescato reti da traino Mare del N ord Origine Olanda **POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN(5%)** octopus membranaceus pescato reti da traino oceano indiano occidentale **TRIGLIA ORIENTALE FILETTO IQF(5%)** PARUPENEUS HEPTACANTHUS(Cf 800 gr pescato Pacifico Occidentale Centrale reti da traino **COZZA CILENA S GUSCIATA(5%)** mytilus chilensis precotta allevata Cile **GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60(5%)** METAPENAEUS AFFINIS Pescate in Oceano Indiano Occidentale Orientale con reti da traino **COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR(5%)** mytilus chilensis allevato Cile **POLPO INDOPACIFICO 40-60iqfcf800gr(5%)** octopus membranaceus pescato reti traino Pacifico Occidentale centrale **TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO RONDEL(5%)** CIUFFI dosidicus gigas cf 800 gr sg pescato con ami e palangari in Pacifico Sud Est **(Stabilizzanti E330 E500 E501 reg acidità E331ii)**

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



ZUPPA DI PESCE P/S CF GR 1000

MODALITA' D'USO: preparate un soffritto e ponetelo in un tegame con olio extravergine di oliva, quando la cipolla avrà preso un bel colore spegnete il soffritto con il vino bianco, fatelo leggermente tirare, quindi aggiungete la confezione di preparato per zuppa di pesce, aggiungete il pomodoro a pezzettoni. Se durante la cottura l'ingrediente dovesse risultare troppo asciutto allungatelo con del brodo di pesce o vegetale e cuocete per circa 20/25 minuti a fuoco moderato muovendo il tegame di tanto in tanto senza rimescolare il prodotto. Coprite il tegame con un coperchio. Aggiustate di sale. A piacere aggiungete pepe o peperoncino, servitela calda con fette di pane abbrustolito.