IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

COUS COUS ALLA MARINARA 600 GR B

Codice Prodotto	**0697**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**0,6 / 0,6 Kg**
Numero conf. x cartone	**8**
Barcode CONFEZIONE	**8032779345336**
Barcode CARTONE	**8032779345343**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9916**	BUSTE SOTT 130 MM 200X300
*****	
9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132
9928	ETICHETTE GRAN CHEF

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
COUS COUS DEL PIRATA 1X 6 KG PUNTO	**2018**	**42**	**252**
VERDURE PER COUS COUS 2X2,5	**3981**	**15**	**90**
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	**1091**	**15**	**90**
COUS COUS VEGETARIANO 400 GR	**3967**	**10**	**60**
SUGO POMODORO/BASILICO	**3421**	**8**	**48**
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	**0681**	**5**	**30**
GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100/200	**0083**	**5**	**30**
		100	**600**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**279**
KCal:	**63**
Grassi:	**1,15g**
Grassi saturi:	**0,11g**
Carboidrati:	**8,32g**
Zuccheri:	**1,83g**
Proteine:	**4,79g**
Sale:	**0,155g**

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: **COUS COUS DEL PIRATA 5 KG(42%) (Cous cous precotto 50% (acqua, semola di grano duro), fagiolini, carote, fagioli rossi, cipolla rossa, zucchine, cavolfiore, piselli, broccoli, cipolla, pomodorini semi essiccati, ceci, peperoni,TOTANO ATLANTICO(illex argentinus) pescato con ami e palangari in Atlantico sud ovest Pomodoro e basilico in pellets (polpa di pomodoro 90%, ortaggi in proporzione variabile (cipolla, sedano, carota), olio extravergine di oliva, olio di girasole, basilico 1%, sale, zucchero, pepe.))** VERDURE PER COUS COUS 2X2,5(15%) **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(15%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale COUS COUS VEGETARIANO 400 GR(10%) SUGO POMODORO/BASILICO(8%) **(polpa di pomodoro 90%, ortaggi in proporzione variabile (cipolla, SEDANO, carota), olio extravergine di oliva, olio di girasole, basilico 1%, sale, zucchero, pepe,)COZZA CILENA SGUSCIATA(5%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile **GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100-200(5%) parapenaeopsis stylifera CF 750 GR** pescato in Oceano Indiano Occidental e Orientale con reti da traino **(sale,regolatore di acidità:citrato di sodio E331 colorante E160a,contiene SOLFITI)**

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

COUS COUS ALLA MARINARA 600 GR B

Modalità d`uso: Padella  versa il Cous cous  congelato in una padella antiaderente con un cucchiaio di olio extravergine di oliva, un bicchiere d`acqua e un pizzico di sale, se lo desideri. Copri e cuoci per 10/12 minuti, girando di tanto in tanto. I minuti sono indicativi, verifica che la cottura sia giusta per te.