



IT
471 CE



SCHEDA TECNICA	
ZUPPA DI PESCE P/SPINE 5 KG	
Codice Prodotto	0743
Peso Confez./Peso Sgocc.	0 / 5 Kg
Numero conf. x cartone	0
Barcode CONFEZIONE	0
Barcode CARTONE	0
Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9924	SACCHETTI HDPE NEUTRI my 28 FOR
*	
9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132
9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RANA PESCATRICE ORIENTALE 200/300	0252	35	0
SEPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	1557	10	0
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	0979	10	0
GALLINELLA FILETTO IQF 80/160	2045	10	0
TRIGLIA ORIENTALE FILETTO IQF	1646	5	0
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CUBETTI	0354	5	0
COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR	0989	5	0
COZZA CILENA SGUSCIATA	0681	5	0
GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 60/70	0080	5	0
POLPO INDOPACIFICO 40/60iqfcf800gr	0223	5	0
POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN	1663	5	0
		100	0

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	246
KCal:	54
Grassi:	1,46g
Grassi saturi:	0,27g
Carboidrati:	1,19g
Zuccheri:	0,52g
Proteine:	10,43g
Sale:	0,172g

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(35%)** *lophius litulon* pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Nord Ovest **SEPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(10%)** *SEPIA PHARAONIS* pescato reti traino Oceano Indiano occidentale **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(10%)** *mytilus chilensis* allevato Cile **GALLINELLA FILETTO IQF 80-160(10%)** *trigla lucerna* pescato reti da traino Mare del Nord Origine Olanda **TRIGLIA A ORIENTALE FILETTO IQF(5%)** *parupeneus spp* pescato Oceano Indiano Orientale reti da circuizione e reti analoghe **TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CUBETTI(5%)** *dosidicus gigas* pescato *ami e palangari* Pacifico Sud Est **COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR(5%)** *mytilus chilensis* allevato Cile **COZZA CILENA SGUSCIATA(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 **POLPO INDOPACIFICO 40-60iqfcf800gr(5%)** *octopus membranaceus* pescato reti traino Pacifico Occidentale centrale **POLPO INDOPACIFICO COTTO BOCCONCIN(5%)** *octopus membranaceus* pescato reti da traino oceano indiano occidentale



IT
471 CE



ZUPPA DI PESCE P/SPINE 5 KG

MODALITA` D`USO: preparate un soffritto e ponetelo in un tegame con olio extravergine di oliva, quando la cipolla avrà preso un bel colore`spengete` 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`intingolo 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.