

SOI	TOZERO			
SCHEDA TECNICA				
RISO ALLA PESCATORA 1200 GR				
Codice Prodotto		1076		
Peso Confez./Peso Sgocc.		1,2/0 Kg		
Numero conf. x cartone		4		
Barcode CONFEZIONE		8032779340713		
Barcode CARTONE		8032779340720		
Codice	Imballi primari(*) e secondari			

CARTONI TIPO 2 390X300X130

ETICHETTE SAPORI DEL MARE

TERRINA PIROFILA H 60 NUTRIPACK

* 9970

* 9902

9927

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RISO BIANCO 12 KG	4158	40	480
POMODORI CUBETTI 1X10 KG	4428	12	144
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	0882	10	120
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	1091	10	120
BASE PER RISOTTO	2028	5	60
SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO	2245	5	60
COZZA CILENA MEZZO GUSCIO	0989	5	60
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	0681	5	60
GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 60/70	0800	5	60
SCAMPI BORDO 41/50	0684	3	36
		400	4000

100

1200





Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:		
KJ:	428	
KCal:	97	
Grassi:	1,97g	
Grassi saturi:	0,27g	
Carboidrati:	15,20	
Zuccheri:	0,50g	
Proteine:	6,21g	
Sale:	0,407g	

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 BIANCO long grain precotto (40%) POMODORI A CUBETTI (12%) VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA (10%) meretrix lyrata pescat o con draghe in Pacifico Nord Ovest CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI (10%) loligo duvauceli pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale BASE PER RISOTTO (5%) (SUGO: (polpa di pomodoro, SEPPIA, acqua, sale, antiossidante E 330 E 331, POLPO, CALAMARO, olio extravergine di oliva, cipolla, vino bianco, SOLFITI, prezzemolo, aglio, sale e pepe) SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO 60 UP (5%) s epia PHARAONIS pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale 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 IndianoOccidentale Orientale con reti da traino SCAMPI BORDO 41-50 (3%) NEPROPHS NORVEGICUS pescato con reti da traino, banco del Porcupine Irlanda











RISO ALLA PESCATORA 1200 GR

PREPARAZIONE: in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po` di cipolla o scalogno. Versate il contenuto della confezione di `RISO ALLA PESCATORA` 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