

		201	INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
A	(IT 471 CE		COZZA CILENA MEZZO GUSCIO	0989	100	500
\$01	TOZERO					
SCHEDA TECNICA						
CO774 (GUSCIO CF 500GR				
COZZA	SILENA WEZZO					
Codice Prodotto		1077				
Peso Confez./Peso Sgocc.		0,5 / 0 Kg				
Numero conf. x cartone		6				
Barcode CONFEZIONE		8032779340737				
Barcode CARTONE		8032779340744				
Codice	Imballi prima	ri(*) e secondari				
* 9928	ETICHETTE GRAN CHEF					
* 9971	CARTONI TIPO	3 400X185X112				
9908	VASCHETTA P	OLY BIANCA B6-30 (5				

100

500





Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ: 315 KCal: 75 Grassi: 2,43g Grassi saturi: 0,47g Carboidrati: 3,06g Zuccheri: 0,27g Proteine: 10,53g Sale: 0,653g

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: COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR(100%) mytilus chilensis allevato Cile











COZZA CILENA MEZZO GUSCIO CF 500GR

MODALITA D'USO: scongelare in frigorifero e cucinarlo come il prodotto fresco Ricetta per 4 persone:500 gr di cozze aperte 1 spicchio d'aglio prezzemolo origano pane grattugiato(circa 80 gr) olio,sale e pepe q.b. 1/2 bicchiere di vino bianco 1 peperoncino .

Preparazione:sistematele in una teglia,preparate un composto con il pane grattugiato, il prezzemolo tritato, l' origano,sale,pepe ed amalgamatelo bene fino a renderlo omogeneo.riempite le cozze con l'impasto ottenuto,versate un filo d'olio su ciascun guscio ed infornate a 200° per circa 5 minuti. Prestate particolare attenzione a non far seccare troppo il riempimento e togliete la teglia dal forno quando la superficie sara' dorata. servitele ben calde.