



IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

PAELLA CON RISO 1200 GR

Codice Prodotto	1092
Peso Confez./Peso Sgocc.	1,2 / 0 Kg
Numero conf. x cartone	4
Barcode CONFEZIONE	8032779340751
Barcode CARTONE	8032779340768

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130
* 9902	TERRINA PIROFILA H 60 NUTRIPACK
9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RISO GIALLO long grain precotto	4159	42	504
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	0979	8	96
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	1091	7	84
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	0882	6	72
GAMBERONE INDOPACIFICO C/CG 40/50	0086	5	60
PISELLI FINI 2,5 GREENFROST	3290	5	60
ZUCCHINE A CUBETTI	4427	5	60
MAZZANCOLLA TROPICALE 40/60 COTTA	0376	5	60
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	0681	4	48
PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT	3698	4	48
PEPERONI GIALLI STRISCE	3697	4	48
SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO	2245	2,5	30
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	1557	2,5	30
		100	1200



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	748
KCal:	173
Grassi:	0,88g
Grassi saturi:	0,13g
Carboidrati:	34,86
Zuccheri:	0,68g
Proteine:	7,12g
Sale:	0,148g

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 GIALLO long grain precotto(42%) **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(8%)** mytilus chilensis allevato Cile **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(7%)** loligo duvauceli pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(6%)** meretrix lyrata pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **GAMBERONE INDOPACIFICO C-G 40-50(5%)** metapenaeus affinis pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale (**CONSERVANTE E223, stabilizzante E452 contiene SOLFITI**) **PISELLI FINI 2,5 GREENFROST(5%)** **ZUCCHINE A CUBETTI(5%)** **MAZZANCOLLA TROPICALE 40-60 COTTA(5%)** penaeus vannamei Allevato Ecuador (**METABISOLFITO DI SODIO, E 223,acido citrico E330 colorante: E122, E110, contiene CROSTACEI e SOLFITI**) **COZZA CILENA SGUSCIATA(4%)** mytilus chilensis precotta allevata Cile **PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT(4%)** **PEPERONI GIALLI STRISCE(4%)** **SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO 60 UP(2,5%)** sepia PHARAONIS pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale **SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(2,5%)** **SEPIA PHARAONIS** pescato reti traino Oceano Indiano occidentale



PAELLA CON RISO 1200 GR

PREPARAZIONE: in una casseruola o in una padella capiente fate imbiondire un pò di cipolla o scalogno e versate la paella ancora congelata, cuocetela per 10/12 minuti circa rimescolando di tanto in tanto. Se il prodotto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo. aggiustate di sale ed eventualmente di spezie.