



SCHEDA TECNICA

**FARRO DEL PESCATORE 800 GR BUSTA**

Codice Prodotto	<b>1283</b>
Peso Confez./Peso Sgocc.	<b>0,8 / 0 Kg</b>
Numero conf. x cartone	<b>6</b>
Barcode CONFEZIONE	<b>8032779345244</b>
Barcode CARTONE	<b>8032779345251</b>

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

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
FARRO PERLATO PRECOTTO	<b>4337</b>	<b>40</b>	<b>320</b>
POMODORI CUBETTI 1X10 KG	<b>4428</b>	<b>12</b>	<b>96</b>
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	<b>1091</b>	<b>10</b>	<b>80</b>
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	<b>0882</b>	<b>10</b>	<b>80</b>
GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100-200	<b>5075</b>	<b>7</b>	<b>56</b>
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	<b>0681</b>	<b>5</b>	<b>40</b>
BASE PER RISOTTO	<b>2028</b>	<b>5</b>	<b>40</b>
SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO	<b>2245</b>	<b>5</b>	<b>40</b>
ZUCCHINE A CUBETTI	<b>4427</b>	<b>5</b>	<b>40</b>
PREZZEMOLO IQF SURGELATO	<b>3693</b>	<b>1</b>	<b>8</b>
		<b>100</b>	<b>800</b>



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	<b>292</b>
KCal:	<b>77</b>
Grassi:	<b>1,14g</b>
Grassi saturi:	<b>0,14g</b>
Carboidrati:	<b>10,06</b>
Zuccheri:	<b>0,18g</b>
Proteine:	<b>7,14g</b>
Sale:	<b>0,114g</b>

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: FARRO PERLATO PRECOTTO(40%) POMODORI A CUBETTI(12%) CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(10%) loligo duvauceli pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(10%) meretrix lyrata pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100-200(7%) parapenaeopsis stylifera GLAS 20% pescato in Oceano Indiano Occidentale e con reti da traino COZZA CILENA SGUSCIATA(5%) mytilus chilensis precotta allevata Chile 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%) sepia PHARAONIS pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale ZUCCHINE A CUBETTI(5%) PREZZEMOLO IQF SURGELATO(1%)



**FARRO DEL PESCATORE 800 GR BUSTA**

**PREPARAZIONE:** in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po` di cipolla o scalogno. Versate il contenuto della confezione di `FARRO DEL PESCATORE` 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.