



<i>SCHEDA TECNICA</i>	
ZUPPA DI PESCE MISTA 1 KG	
Codice Prodotto	1459
Peso Confez./Peso Sgocc.	0 / 0 Kg
Numero conf. x cartone	0
Barcode CONFEZIONE	8032779340522
Barcode CARTONE	8032779340577
Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9902	TERRINA PIROFILA H 60 NUTRIPACK
* 9938	FILM Term su PP -12 PET/50 PP
9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130
9955	ETICHETTE 4 COLORI ` IT471CE`

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
PESCE SPECCHIO DECAPITATO	2262	14	0
PANNOCCHIA O CANNOCCHIA IQF	0029	10	0
SMERIGLIO DECAPITATO	0009	10	0
ABADECO TRANCE IQF	0004	10	0
RANA PESCATRICE ORIENTALE 200-300	0252	10	0
CALAMARO DEL PACIFICO A/C C/P	2031	10	0
GRANCHIO TAGLIATO 20-30 GLAS 20%	2243	6	0
TRIGLIA ORIENTALE FILETTO IQF	0113	6	0
SEPPIA INDOPACIFICA 60 UP cf800GR	0357	5	0
POLPO INDOPACIFICO 40-60iqfcf800gr	0223	5	0
COZZA CILENA SGUSCIATA	0681	5	0
GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60	0080	5	0
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	0979	4	0
		100	0



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	264
KCal:	58
Grassi:	1,61g
Grassi saturi:	1,13g
Carboidrati:	1,36g
Zuccheri:	0,97g
Proteine:	11,13g
Sale:	0,136g

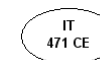
LIMITI MICROBIOLOGICI conformi alle linee guida dell'Istituto Italiano Alimenti surgelati.

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: PESCE SPECCHIO DECAPITATO(14%) *Hoplostetetus spp* pescato con reti da traino Atlantico Orientale Centrale PANNOCCHIA O CANOCCHIA IQF(10%) *SQUILLA MANTIS* PESCATO RETI TRAINO MAR EGEO GRECIA SMERIGLIO DECAPITATO(10%) *ISURUS OXYRHINCUS* pescato ami e palangari Atlantico Sud Est ABADECO TRANCE IQF(10%) *GENYPTERUS BLACODES* pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Nord Ovest RANA PESCATRICE ORIENTALE 200-300(10%) *lophius litulon* pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Nord Ovest CALAMARO DEL PACIFICO A/C C/P(10%) *LOLIGO CHINENSIS* pescato reti da traino Pacifico Nordovest GRANCHIO TAGLIATO 20-30 GLAS 20%(6%) *PORTUNUS SPP* pescato reti da traino Pacifico Nord Ovest TRIGLIA ORIENTALE FILETTO IQF(6%) *PARUPENEUS HEPTACANTHUS*(Cf 800 gr pescato Pacifico Occidentale Centrale reti da traino SEPIA INDOPACIFICA 60 UP cf800GR(5%) *sepia lycidas* Pacifico Occidentale Centrale pescato reti da traino POLPO INDOPACIFICO 40-60iqfcf800gr(5%) *octopus membranaceus* pescato reti traino Pacifico Occidentale centrale 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 COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(4%) *mytilus chilensis* allevato Cile



ZUPPA DI PESCE MISTA 1 KG

MODALITA' D' USO: in un tegame versate un pò d'olio e aggiungete della cipolla tagliata a pezzettini e uno spicchio d'aglio intero. Quando la cipolla avrà preso un bel colore spegnete il soffritto con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciatelo un pò evaporare, quindi aggiungete il contenuto della confezione ancora congelato e versatevi del pomodoro maturo tagliato o della polpa di pomodoro a pezzettoni. Lasciate cuocere per circa 25/30 minuti a fuoco moderato, non rimescolate la zuppa ma muovete la pentola di tanto in tanto, avendo l'accortezza di coprirla con un coperchio. Se la zuppa dovesse risultare troppo asciutta aggiungete del brodo di pesce o vegetale. Salate e a piacere, aggiungete pepe o peperoncino. Servitela calda con delle fette di pane abbrustolito.