IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

RISO ALLA PESCATORA X 5 KG G.CHEF

Codice Prodotto	**1532**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**5 / 0 Kg**
Numero conf. x cartone	**1**
Barcode CONFEZIONE	**8032779341147**
Barcode CARTONE	**0**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9975**	CARTONI TIPO 4 330X270X132
*** 9924**	SACCHETTI HDPE NEUTRI my 28 FOR
9929	ETICHETTE NEUTRO BICOLORE

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RISO BIANCO 12 KG	**4158**	**40**	**2000**
POMODORI CUBETTI 1X10 KG	**4428**	**12**	**600**
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	**0882**	**10**	**500**
GAMBERONE INDOPACIFICO COD/G50/60	**0406**	**8**	**400**
CALAMARO INDIANO FETTUCCINE	**1558**	**5**	**250**
CALAMARO INDIANO CIUFFI IQF	**0491**	**5**	**250**
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	**1091**	**5**	**250**
COZZA CILENA MEZZO GUSCIO	**0989**	**5**	**250**
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	**0681**	**5**	**250**
BASE PER RISOTTO	**2028**	**5**	**250**
		100	**5000**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**424**
KCal:	**96**
Grassi:	**1,95g**
Grassi saturi:	**0,27g**
Carboidrati:	**15,14**
Zuccheri:	**0,44g**
Proteine:	**6,01g**
Sale:	**0,410g**

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** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **GAMBERONE INDOPACIFICO C/G 50 60(8%) metapenaeus monoceros** allevato Bangladesh **(Pescato ami e palangari reti da imbrocco mar di Norvegia Norvegia ,Trattato in superficie con E526-E500) CALAMARO INDIANO FETTUCCINE(5%) LOLIGO DUVAUCELI pescato** reti da traino Oceano Indiano Occidentale **CALAMARO INDIANO CIUFFI IQF(5%) LOLIGO DUVAUCELI reti da traino** pescato Oceano Indiano Occidentale **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(5%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR(5%) mytilus chilensis** allevato Cile **COZZA CILENA SGUSCIATA(5%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile **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))**

SOTTOZERO s.a.s. di Montalbetti G., Mellogno M. & C. Ingrosso e Sede Legale: 17100 Savona - Via Nizza 62r -Tel. 019 862468 Fax 019 862223
R.I. di Sv/C.F e Part. IVA: 00831790092 - R.E.A. SV 92988 - www.sottozero.it - e-mail:sottozero@sottozero.it

IT
471 CE

RISO ALLA PESCATORA X 5 KG G.CHEF

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

sottozero sas