IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

PAELLA DI PESCE 1800 REALE G/CHEF

Codice Prodotto	**1662**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**1,8 / 0 Kg**
Numero conf. x cartone	**2**
Barcode CONFEZIONE	**8032779341338**
Barcode CARTONE	**8032779341345**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9907**	TERRINA GL 1/2 BIANCA H60
*** 9937**	FILM Term 30/pet fascia 420 mm
9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132
9928	ETICHETTE GRAN CHEF

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
RISO GIALLO long grain precotto	**4159**	**42**	**756**
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	**1091**	**10**	**180**
COZZA CILENA MEZZO GUSCIO	**0989**	**6**	**108**
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	**0882**	**6**	**108**
MAZZANCOLLA TROPICALE 40-60 COTTA	**0376**	**5**	**90**
ZUCCHINE A CUBETTI	**4427**	**5**	**90**
PISELLI FINISSIMI GREEN FROST	**3289**	**5**	**90**
GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60	**0080**	**5**	**90**
PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT	**3698**	**4**	**72**
PEPERONI GIALLI STRISCE	**3697**	**4**	**72**
COZZA CILENA SGUSCIATA	**0681**	**3**	**54**
SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE	**1557**	**2,5**	**45**
SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO 60 UP	**2245**	**2,5**	**45**
		100	**1800**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**747**
KCal:	**172**
Grassi:	**0,87g**
Grassi saturi:	**0,11g**
Carboidrati:	**34,75**
Zuccheri:	**0,88g**
Proteine:	**7,09g**
Sale:	**0,116g**

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%) **CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(10%) loligo duvauceli** pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale **COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR(6%) mytilus chilensis** allevato Cile **VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA (6%) meretrix lyrata** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **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)** ZUCCHINE A CUBETTI(5%) PISELLI FINISSIMI GREEN FROST(5%) **GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60(5%) METAPENAEUS AFFINIS** Pescate in Oceano IndianoOccidentale Orientale con reti da traino PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT(4%) PEPERONI GIALLI STRISCE(4%) **COZZA CILENA SGUSCIATA(3%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile **SEPPIA INDOPACIFICA FETTUCCINE(2,5%) SEPIA PHARAONIS pescato** reti traino Oceano Indiano occidentale **SEPPIA INDOPACIFICA CIUFFO 60 UP(2,5%) sepia PHARAONIS** pescato reti da traino Oceano Indiano Occidentale

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

PAELLA DI PESCE 1800 REALE G/CHEF

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 aggiungere del brodo di pesce o vegetale