IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

GUAZZETTO ALLA SICILIANA 5KG CHEF

Codice Prodotto	**1841**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**1 / 0,945 Kg**
Numero conf. x cartone	**6**
Barcode CONFEZIONE	**8032779342465**
Barcode CARTONE	**8032779346388**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9916**	BUSTE SOTT 130 MM 200X300
*****	
9928	ETICHETTE GRAN CHEF
9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
POMODORI CUBETTI 1X10 KG	**4428**	**25**	**250**
SOFFRITTO MISTO 1 KG G.P.	**2225**	**15**	**150**
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	**0681**	**15**	**150**
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	**0882**	**15**	**150**
GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100/200	**0083**	**10**	**100**
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	**0979**	**10**	**100**
VONGOLA DEL PACIFICO SGUSCIATA	**0905**	**5**	**50**
ZUCCHINE A CUBETTI	**4427**	**5**	**50**
		100	**1000**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**191**
KCal:	**41**
Grassi:	**1,22g**
Grassi saturi:	**0,13g**
Carboidrati:	**2,65g**
Zuccheri:	**0,87g**
Proteine:	**6,16g**
Sale:	**0,192g**

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: POMODORI A CUBETTI(25%) SOFFRITTO MISTO 1 KG G.P.(15%) **(cipolla, carote, SEDANO) COZZA CILENA SGUSCIATA(15%) mytilus chilensis** precotta allevata Cile **VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(15%) meretrix lyrata** pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest **GAMBERO INDIANO SGUSCIATO 100-200(10%) parapenaeopsis stylifera CF 750 GR** pescato in Oceano Indiano Occidental e Orientale con reti da traino **(sale,regolatore di acidità:citrato di sodio E331 colorante E160a,contiene SOLFITI) COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(10%) mytilus chilensis** allevato Cile **VONGOLA DEL PACIFICO SGUSC(5%) paphia undulata iqf precotta** pescato con draghe in Oceano Pacifico Occidentale Centrale ZUCCHINE A CUBETTI(5%)

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

GUAZZETTO ALLA SICILIANA 5KG CHEF

Istruzioni per l`uso: in una padella capiente versare un po` d`olio e aggiungere il Guazzetto ancora congelato, lasciare cuocere per circa 10/12 minuti ed aggiungete la pasta già cotta, aggiustare di sale e a piacere di pepe o peperoncino. Se il composto dovesse rimanere troppo asciutto  bagnatelo con un pò d`acqua calda o brodo di pesce. Durante la cottura abbiate l`accortezza di tenere il contenitore chiuso con un coperchio.