



SCHEDA TECNICA

ZUPPA DI PESCE CLASSICA CF 1200GR

Codice Prodotto	1962
Peso Confez./Peso Sgocc.	1,2 / 0 Kg
Numero conf. x cartone	4
Barcode CONFEZIONE	8032779343301
Barcode CARTONE	8032779343318

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9928	ETICHETTE GRAN CHEF
* 9902	TERRINA PIROFILA H 60 NUTRIPACK
9970	CARTONI TIPO 2 390X300X130

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
PESCE SPECCHIO DECAPITATO	2262	15	180
RANA PESCATRICE ORIENTALE 200-300	0252	10	120
COZZA CILENA SGUSCIATA	0681	10	120
SALMONE KETA DECAPITATO	0654	10	120
COZZA CILENA C/GUSCIO IQF	0979	10	120
GALLINELLA FILETTO IQF 80/160	2045	10	120
SEPIA INDOPACIFICA 40/60 cf800GR	0357	5	60
POLPO INDOPACIFICO 40/60 IQF X 1KG	0223	5	60
TONNO A PINNE GIALLE LOMBO	0826	5	60
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO RONDEL	0185	5	60
GAMBERONE INDOPACIFICO C/GUS 60/70	0080	5	60
PANNOCCHIA O CANNOCCHIA	1403	5	60
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CUBETTI	0354	5	60
		100	1200



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	313
KCal:	70
Grassi:	2,39g
Grassi saturi:	0,57g
Carboidrati:	1,20g
Zuccheri:	0,62g
Proteine:	12,11g
Sale:	0,237g

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(15%)** *Hoplostetetus spp* pescato con reti da traino Atlantico Orientale Centrale **RANA PESCATRICE ORIENTALE 200-300(10%)** *lophius litulon* pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Nord Ovest **COZZA CILENA SGUSCIATA(10%)** *mytilus chilensis* precotta allevata Cile **SALMONE KETA DECAPITATO(10%)** *ONCORHYNCHUS KETA* pescato reti da imbrocco e reti analoghe Pacifico Sud Est **COZZA CILENA C/GUSCIO IQF(10%)** *mytilus chilensis* allevato Cile **GALLINELLA FILETTO IQF 80-160(10%)** *trigla lucerna* pescato reti da traino Mare del Nord Origine Olanda **SEPIA INDOPACIFICA 60 UP cf800GR(5%)** *sepia lycidas* Pacifico Occidentale Centrale pescato reti da traino **POLPO INDOPACIFICO 40-60iqf800gr(5%)** *octopus membranaceus* pescato reti traino Pacifico Occidentale centrale **TONNO A PINNE GIALLE LOMBO SP(5%)** *THUNNUS ALBACARES* pescato reti da circuizione e reti da raccolta Atlantico Orientale Centrale **TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO RONDEL(5%)** *CIUFFI dosidicus gigas cf 800 gr sg* pescato con ami e palangari in Pacifico Sud Est (**Stabilizzanti E330 E500 E501 reg acidità E331ii**) **GAMBERONE INDOPACIFICO C-GUS 50-60(5%)** *METAPENAEUS AFFINIS* Pescate in Oceano Indiano Occidentale Orientale con reti da traino **PANNOCCHIA O CANNOCCHIA(5%)** *SQUILLA MANTIS* Pescato con reti da traino Mar Mediterraneo Centrale Mar Adriatico **TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO CUBETTI(5%)** *dosidicus gigas* pescato ami e palangari Pacifico Sud Est

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



ZUPPA DI PESCE CLASSICA CF 1200GR

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.