



IT  
471 CE

SCHEDA TECNICA

PAELLA DI FARRO E FRUTTAMARE 1,8KG

Codice Prodotto	2032
Peso Confez./Peso Sgocc.	1,8 / 0 Kg
Numero conf. x cartone	2
Barcode CONFEZIONE	8032779346098
Barcode CARTONE	8032779346104

Codice	Imballi primari(*) e secondari
* 9907	TERRINA GL 1/2 BIANCA H60
* 9927	ETICHETTE SAPORI DEL MARE
9975	CARTONI TIPO 4 330X270X132

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
FARRO PERLATO PRECOTTO	4337	46,5	837
VONGOLA DEL PACIFICO C/G BIANCA	0882	6	108
COZZA CILENA MEZZO GUSCIO	0989	6	108
CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI	1091	5	90
PISELLI FINI 2,5 GREENFROST	3290	5	90
ZUCCHINE A CUBETTI	4427	5	90
CALAMARO INDIANO CIUFFI IQF	0491	5	90
PEPERONI GIALLI STRISCE	3697	4	72
PEPERONI ROSSI STRISCE SURMONT	3698	4	72
SEPIA INDOPACIFICA FETTUCCHINE	1557	4	72
COZZA CILENA SGUSC 200/300 IQF	0681	4	72
GAMBERONE INDOPACIFICO C/CG 40/50	0086	2,5	45
SCAMPI CODE C/G 100-120 GR	2069	2,5	45
PAPRIKA DOLCE POLVERE	5073	0,25	4.5
CURCUMA POLVERE	5072	0,25	4.5
		<b>100</b>	<b>1800</b>



Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	299
KCal:	77
Grassi:	1,14g
Grassi saturi:	0,16g
Carboidrati:	12,45
Zuccheri:	0,67g
Proteine:	5,71g
Sale:	0,115g

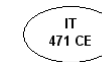
LIMITI MICROBIOLOGICI conformi alle linee guida dell'Istituto Italiano Alimenti surgelati.

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: FARRO PERLATO PRECOTTO(46,5%) VONGOLA DEL PACIFICO C-G BIANCA(6%) *meretrix lyrata* pescato con draghe in Pacifico Nord Ovest COZZA CILENA MEZZO GUSCIOCF 900 GR(6%) *mytilus chilensis* allevato Cile CALAMARO INDIANO ANELLI SCOTTATI(5%) *loligo duvauceli* pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale PISELLI FINI 2,5 GREENFROST(5%) ZUCCHINE A CUBETTI(5%) CALAMARO INDIANO CIUFFI IQF(5%) LOLIGO DUVAUCELI reti da traino pescato Oceano Indiano Occidentale PEPPERONI GIALLI STRISCE(4%) PEPPERONI ROSSI STRISCE SURMONT(4%) SEPIA INDOPACIFICA FETTUCCHINE(4%) *SEPIA PHARAONIS* pescato reti traino Oceano Indiano occidentale COZZA CILENA SGUSCIATA(4%) *mytilus chilensis* precotta allevata Cile GAMBERONE INDOPACIFICO C-G 40-50(2,5%) *metapenaeus affinis* pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale (CONSERVANTE E223, stabilizzante E452 contiene SOLFITI) SCAMPI CODE C/G 100-120 GR(2,5%) NEPHROPS NORVEGI CUS pescato con draghe mare del nord olanda PAPRIKA DOLCE POLVERE(0,25%) CURCUMA IN POLVERE(0,25%)



## PAELLA DI FARRO E FRUTTIMARE 1,8KG

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 aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo. aggiustate di sale ed eventualmente di spezie.