IT
471 CE

SCHEDA TECNICA

CALAMARI RIPIENI 400 GR.

Codice Prodotto	**3611**
Peso Confez./Peso Sgocc.	**0,4 / 0 Kg**
Numero conf. x cartone	**6**
Barcode CONFEZIONE	**8005494000231**
Barcode CARTONE	**8005494700230**

Codice	Imballi primari(*) e secondari
*** 9908**	VASCHETTA POLY BIANCA B6-30 (5
*** 9937**	FILM Term 30/pet fascia 420 mm
9928	ETICHETTE GRAN CHEF
9971	CARTONI TIPO 3 400X185X112

INGREDIENTI	CODICE	QUANTITA' %	QTA' CONF IN GR
CALAMARI RIPIENI IQF 4 KG	**3623**	**100**	**400**
		100	**400**

Valori Nutrizionali Medi x 100Gr di prodotto:

KJ:	**446**
KCal:	**106**
Grassi:	**2,90g**
Grassi saturi:	**0,70g**
Carboidrati:	**9,20g**
Zuccheri:	**0,20g**
Proteine:	**10,70g**
Sale:	**1,350g**

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: **CALAMARI RIPIENI IQF 4 KG(100%) (CALAMARI 35%; ripieno acqua, TOTANO, PANE GRATTUGIATO (FARINA DI GRANO TENERO TIPO `O `, sale, lievito di birra), olio extravergine di oliva, albume D`UOVO in polvere, prezzemolo, sale, vino, FORMAGGI DISIDRATATI IN POLVERE, SIERO DI LATTE SACREMATO IN POLVERE, aromi, aglio, contiene tracce di PESCE, LATTOSIO, GLUTINE, SOLFITI. contiene stecchi ni di legno)**

IT
471 CE

CALAMARI RIPIENI 400 GR.

Preparazione: Rosolare 2 spicchi d`aglio in poco olio, aggiungere i calamari ripieni congelati, bagnare con del vino bianco e far evaporare. Aggiungere del pomodoro, salare e pepare. Mantenere la salsa umida aggiungendo di tanto in tanto un cucchiaio d`acqua calda fino a cottura ultimata, aggiustare di sale e a piacere pepe o peperoncino. Tempo di cottura 10/15 minuti.