



pronte da portare in tavola



Trippa alla Veneta

classica ricetta veneta con trippa di bovini allevati a pascolo surgelato



1_Ingredienti

Trippa bovina 65%, acqua, cipolla, polpa di pomodoro, vino bianco, **sedano**, olio di girasole, carota, fecola di patate, salsa worcestershire (aceto da malto d'**orzo**; melassa, zucchero, sale, **acciughe**, tamarindo, cipolle), spezie, erbe aromatiche.

Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II - Reg. (UE) N.1169/2011"

2_Composizione

Ingredienti	Dati di linea
- trippa	65 % ca
- sugo (pomodoro-verdure-spezie)	35 % ca

3_Modalità di preparazione:



In padella: riscalda il prodotto in una padella antiaderente a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando di tanto e aggiungendo un po' d'acqua se necessario.



In microonde: toglì il coperchio ed introduci il prodotto ancora surgelato nel forno ad una potenza di 500W (media potenza) e riscalda per circa 25 minuti.

4_Caratteristiche nutrizionali

Valori nutrizionali	Per 100 g di prodotto
Energia	508 kj 121 kcal
Grassi	5 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	5 g
di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	0,1 g
Proteine	14 g
Sale	0,9 g

5_Caratteristiche microbiologiche

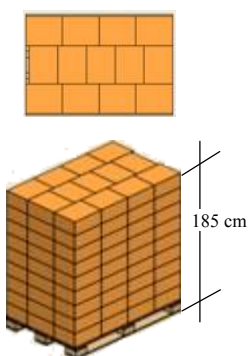
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 5
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente
Salmonella	UFC/25g	Assente

6_Shelf life: 15 mesi -18°C

7_Pallettizzazione

Retail

Cod. prodotto	211014
Cod. EAN	8003489201014
Confezione	500 grammi
Conf. per CT	8
CT per strato	13 (104 conf.)
Strati pallet	9 (117 CT) (936 conf.)



Catering

Cod. prodotto	212028
Cod. EAN	8003489202028
Confezione	1.000 grammi
Conf. per CT	6
CT per strato	9 (54 conf.)
Strati pallet	9 (81 CT) (486 conf.)

