



pronte da portare in tavola



Baccalà alla Vicentina

con solo olio extra vergine d'oliva

surgelato I.Q.F.



1_Ingredienti

Stoccafisso reidratato 56% (**Merluzzo** essiccato specie Gadus Morhua pescato in zona FAO 27, acqua), **latte**, olio extravergine di oliva, cipolla, **farina di grano tenero** tipo "00", **panna**, **alacce** sott'olio (**alacce**, olio di girasole),sale, prezzemolo, aglio, pepe bianco, antiossidante (estratto di rosmarino).

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
- stoccafisso reidratato	56 % ca
- sugo	24 % ca
- latte	20 % ca

3_Modalità di preparazione:



In padella: Versa la quantità desiderata di prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, meglio se con un cucchiaino d'olio di oliva. Riscalda a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto fino ad ebollizione.



In microonde: Versa il prodotto ancora surgelato in un contenitore con coperchio adatto al microonde. Regola il forno a media potenza per 4/6 minuti a seconda della quantità e mescolando a metà cottura porta ad ebollizione.

4_Caratteristiche nutrizionali

Valori nutrizionali	Per 100 g di prodotto
Energia	839 kj 202 kcal
Grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	3 g
Carboidrati	4 g
di cui zuccheri	2 g
Fibre	0,1 g
Proteine	14 g
Sale	0,4 g

5_Caratteristiche microbiologiche

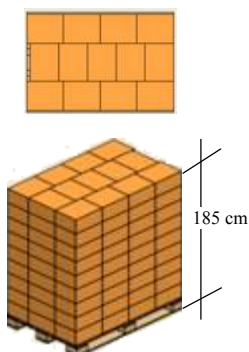
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente
Salmonella	UFC/25g	Assente

6_Shelf life: 12 mesi -18°C

7_Pallettizzazione

Retail

Cod. prodotto	511014
Cod. EAN	8003489511014
Confezione	350 grammi
Conf. per CT	8
CT per strato	13 (104 conf.)
Strati pallet	9 (117 CT) (936 conf.)



Catering

Cod. prodotto	512028
Cod. EAN	8003489512028
Confezione	1.000 grammi
Conf. per CT	6
CT per strato	9 (54 conf.)
Strati pallet	9 (81 CT) (486 conf.)

