



pronte da portare in tavola



## Sugo alla Pescatora

con 6 varietà di pesce  
ottimo condimento per pasta e risotti  
surgelato I.Q.F.



### 1\_Ingredienti

**Seppie** 21% (seppia e/o seppia atlantica e/o seppia indopacifica), ciuffi e anelli di **calamaro** 21% (calamaro atlantico e/o calamaro del pacifico e/o calamaro indiano e/o calamaro indopacifico e/o calamaro orientale), pomodorini a metà 12%, **gamberi** 8% (gambero indiano e/o gambero indopacifico) pomodoro, **cozze** 6% (cozza atlantica e/o cozza cilena) filetto di **scorfano** 5% (scorfano e/o scorfano atlantico) olio extravergine di oliva, **vongole** 5% (vongola del pacifico e/o vongola cilena), olio di girasole, cipolla, vino bianco, aglio, pasta d'acciughe (**acciuga**, sale), fecola di patata, sale, prezzemolo, basilico, pepe, peperoncino.

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 |
|--------------|---------------|
| - pesce      | 54 % ca       |
| - sugo       | 35 % ca       |
| - pomodorini | 11 % ca       |

### 3\_Modalità di preparazione:



**Pasta:** 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. Versa la pasta e spadella per qualche minuto.



**Risotto:** Inizia a cuocere il riso con del brodo del vegetale. Raggiunta metà cottura aggiungi il sugo alla pescatora, anche se ancora surgelato. Continua la cottura e alla fine aggiungi una noce di burro e una spruzzata di prezzemolo.

### 4\_Caratteristiche nutrizionali

| Valori nutrizionali        | Per 100 g di prodotto |
|----------------------------|-----------------------|
| Energia                    | 576 kj<br>138 kcal    |
| Grassi                     | 9 g                   |
| di cui acidi grassi saturi | 1,4 g                 |
| Carboidrati                | 3 g                   |
| di cui zuccheri            | 1,5 g                 |
| Fibre                      | 2,1 g                 |
| Proteine                   | 10 g                  |
| Sale                       | 0,3 g                 |

### 5\_Caratteristiche microbiologiche

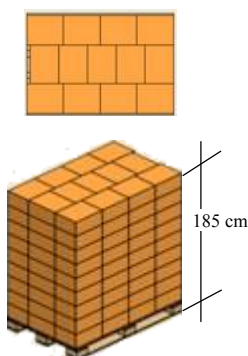
| Descrizione            |         | Norma     |
|------------------------|---------|-----------|
| Conta mesofila totale  | UFC/g   | < 100.000 |
| Coliformi totali       | UFC/g   | < 100     |
| Escherichia coli       | UFC/g   | < 10      |
| Staphylococcus aureus  | UFC/g   | < 10      |
| Listeria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

### 6\_Shelf life: 15 mesi -18°C

### 7\_Pallettizzazione

#### \_Retail\_

|               |                           |
|---------------|---------------------------|
| Cod. prodotto | 511052                    |
| Cod. EAN      | 8003489511052             |
| Confezione    | 350 grammi                |
| Conf. per CT  | 8                         |
| CT per strato | 13 (104 conf.)            |
| Strati pallet | 9 (117 CT)<br>(936 conf.) |



#### \_Catering\_

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Cod. prodotto | 512059                   |
| Cod. EAN      | 8003489512059            |
| Confezione    | 1.000 grammi             |
| Conf. per CT  | 6                        |
| CT per strato | 9 (54 conf.)             |
| Strati pallet | 9 (81 CT)<br>(486 conf.) |

