



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 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

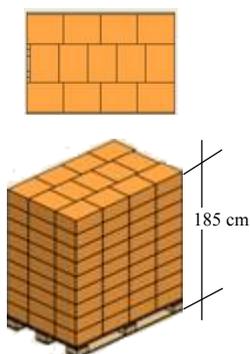
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente
Salmonella	UFC/25g	Assente

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) (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) (486 conf.)

