



Surgenuin

pronte da
portare in tavola

CATEGORIA: SECONDI PIATTI



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, sale, salsa worcestershire (aceto da malto d'**orzo**, aceto di alcool, melassa, zucchero, sale, **acciuغه**, estratto di tamarindo, cipolla, aglio, spezie, aromi), 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_Caratteristiche prodotto

Shelf life	15 mesi a -18°C
pH	6,22 ± 0,12
Aw	0,991 ± 0,007

3_Modalità di preparazione

da consumarsi previa cottura



In padella: Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio fiamma alta per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un po' di acqua se necessario



In microonde: Versa il prodotto ancora surgelato in un contenitore con coperchio adatto al microonde. Regola il forno a media potenza (600watt) e riscalda per 25 minuti.

Attenzione: è possibile che tu debba adeguare il tempo di cottura in base alle prestazioni del tuo forno a microonde

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

Valori GDA per porzione da 200g



Assunzioni di riferimento per un adulto medio 8400 kj / 2000 kcal

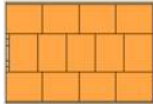
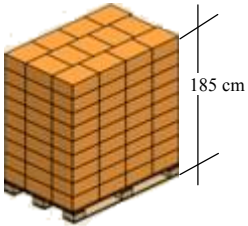


5_Caratteristiche microbiologiche

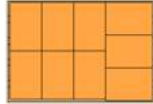
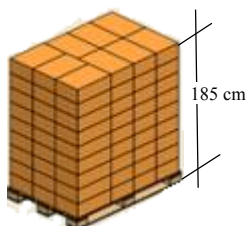
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	Assente

6_Palettizzazione

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.)	
Dimensioni confezione	LxPxA: mm 214 x 144 x 40	
Dimensioni cartone	LxPxA: mm 295 x 235 x 185	

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.)	
Dimensioni confezione	LxPxA: mm 238 x 193 x 50	
Dimensioni cartone	LxPxA: mm 390 x 265 x 180	

