



# Surgenuin

pronte da  
portare in tavola

CATEGORIA: SUGHI



## 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 indopacifico), pomodorini a metà 12%, **gamberi** indopacifici 8%, pomodoro semiconcentrato, **cozze** cilene 6%, filetto di **scorfano** 5% (scorfano e/o scorfano atlantico), olio extra vergine di oliva, **vongole** 5% (vongola del pacifico e/o vongola cilena), olio di girasole, cipolla, vino bianco, pasta d'acciuga (**acciughe**, sale, olio di girasole), aglio, fecola di patate, sale, prezzemolo, basilico, pepe, peperoncino.  
Attenzione! Possibile presenza di frammenti di guscio.

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

<b>Shelf life</b>	15 mesi a -18°C
<b>pH</b>	5,67 ± 0,12
<b>Aw</b>	0,991± 0,006

### 3\_Modalità di preparazione

Da consumarsi previa cottura. Per 200g di prodotto (2 porzioni circa)



**In padella:** Versa il prodotto ancora surgelato in una pentola antiaderente, riscalda sul fornello medio fiamma alta per 4 minuti, mescolando di tanto in tanto.



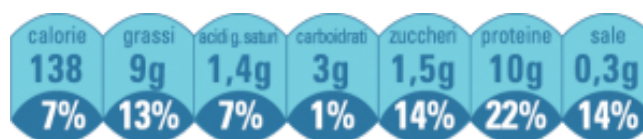
**In microonde:** Versa il prodotto ancora surgelato in un contenitore con coperchio adatto al microonde. Regola il forno a media potenza (600watt) e riscalda per 4 minuti.

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	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

Valori GDA per porzione da 100g



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

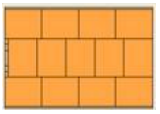
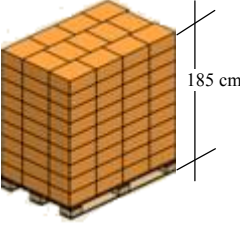


## 5\_Caratteristiche microbiologiche

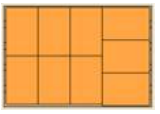
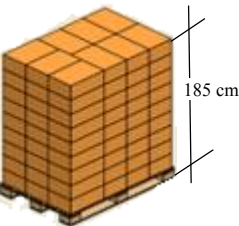
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	Assente

## 6\_Pallettizzazione

### \_Retail\_

<b>Cod. prodotto</b>	511052	
<b>Cod. EAN</b>	8003489511052	
<b>Confezione</b>	350 grammi	
<b>Conf. per CT</b>	8	
<b>CT per strato</b>	13 (104 conf.)	
<b>Strati pallet</b>	9 (117 CT) (936 conf.)	
<b>Dimensioni confezione</b>	LxPxA: mm 185 x 40 x 215	
<b>Dimensioni cartone</b>	LxPxA: mm 295 x 235 x 185	

### \_Catering\_

<b>Cod. prodotto</b>	512059	
<b>Cod. EAN</b>	8003489512059	
<b>Confezione</b>	1.000 grammi	
<b>Conf. per CT</b>	6	
<b>CT per strato</b>	9 (54 conf.)	
<b>Strati pallet</b>	9 (81 CT) (486 conf.)	
<b>Dimensioni confezione</b>	LxPxA: mm 230 x 65 x 315	
<b>Dimensioni cartone</b>	LxPxA: mm 390 x 265 x 200	

