



# Surgenuin

pronte da  
portare in tavola

CATEGORIA: PRIMI PIATTI



## SFORNATO DEL PESCATORE

*delicata specialità a base di crespelle,  
besciamella e salsa di pesce e verdure  
surgelato*



### 1\_Ingredienti

Besciamella 52% : latte, olio di girasole, farina di **grano tenero** tipo "0", burro, sale.

Salsa 34%: **seppie** (seppia e/o seppia atlantica e/o seppia indopacifica)-32% (11% nel prodotto finito), zucchine 13% (4% nel prodotto finito), **gamberi** (gambero indiano e/o gambero indopacifico)-10% (3% nel prodotto finito), filetto di **scorfano** - (scorfano e/o scorfano atlantico)-10% (3% nel prodotto finito), anelli e ciuffi di **calamaro** - (calamaro atlantico e/o calamaro del pacifico e/o calamaro indopacifico)-10% (3% nel prodotto finito), carota 10% (3% nel prodotto finito), cipolla, olio di oliva, vino bianco, aglio, sale, prezzemolo, pepe.

Crespella 14%: farina di **grano tenero** tipo "00", uova, sale.

Può contenere **soia**.

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** 6,58 ± 0,12

**Aw** 0,987 ± 0,007

### 3\_Modalità di preparazione

Da consumarsi previa cottura. Togliere il coperchio e introdurre il prodotto ancora surgelato



**forno ventilato:** a 200°C per 30 minuti circa.  
**forno tradizionale:** a 200° C per 35 minuti circa.



**In microonde:** metti il prodotto ancora surgelato in microonde. Regola il forno a media potenza (600watt) e riscalda per 15 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	665 kj 159 kcal
Grassi	7 g
di cui acidi grassi saturi	3 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	3 g
Fibre	1,8 g
Proteine	6 g
Sale	0,4 g

Valori GDA per porzione da 200g



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


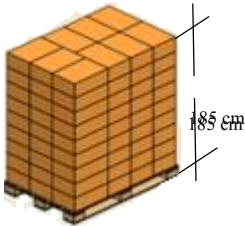


## 5\_Caratteristiche microbiologiche

Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 500
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente
Salmonella	UFC/25g	Assente

## 6\_Pallettizzazione

### \_Catering\_

<b>Cod. prodotto</b>	702078	
<b>Cod. EAN</b>	8003489702078	
<b>Confezione</b>	1000 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>	LxPxAltezza: mm 238 x 193 x 50	
<b>Dimensioni cartone</b>	LxPxAltezza: mm 390 x 265 x 180	

