



Surgenuin

pronte da
portare in tavola

CATEGORIA: PRIMI PIATTI



LASAGNA DI MARE

con lasagna, besciamella,
salsa di seppia, scorfano,
calamaro e gamberi
surgelato



1_Ingredienti

Besciamella 40% : **latte**, olio di girasole, farina di **grano tenero** tipo "0", **burro**, sale.

Salsa di pesce 35%: **seppie** (seppia e/o seppia atlantica e/o seppia indopacifica), filetto di **scorfano** (scorfano e/o scorfano atlantico), ciuffi di **calamaro** (calamaro atlantico e/o calamaro del pacifico e/o calamaro indopacifico), **gamberi** (gambero indiano e/o gambero indopacifico), semiconcentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolla, vino bianco, pasta d'**acciughe** (acciughe, sale, olio di girasole), sale, aglio, pepe.

Lasagna 25%: semola di grano duro, farina di **grano tenero** tipo "00", acqua, **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 | 18 mesi a -18°C

pH | //

Aw | //

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 40 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	Per porzione da 200 g	
		g	%*
Energia	834 kj 200 kcal	1668 kj 400 kcal	20
Grassi	11,4 g	22,8 g	33
di cui acidi grassi saturi	4,9 g	9,8 g	49
Carboidrati	17 g	34 g	15
di cui zuccheri	0,9 g	1,8 g	2
Fibre	0,3 g	0,6 g	3
Proteine	7,2 g	14,4 g	32
Sale	0,7 g	1,4 g	58

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

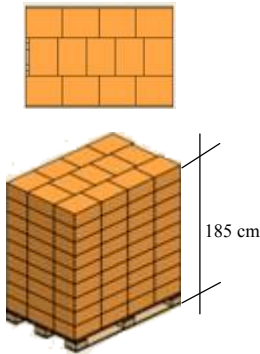


5_Caratteristiche microbiologiche

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

Retail

Cod. prodotto	701194	
Cod. EAN	8003489701194	
Confezione	500 grammi	
Conf. per CT	8	
CT per strato	13 (104 conf.)	
Strati pallet	9 (117 CT) (936 conf.)	
Dimensioni confezione	LxPxAl: mm 214 x 144 x 40	
Dimensioni cartone	LxPxAl: mm 295 x 235 x 185	

