FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy

Kod produktu: SAB0012

Nazwa produktu: MAKARON PANZEROTTI Z GRANIKIEM I KREWETKAMI MROŻONY 1 KG 3/BOX

Opis: Odkryj prawdziwie luksusowy smak prosto z serca włoskiej tradycji kulinarnej. To wyjątkowy, ręcznie przygotowywany makaron w kształcie półksiężyców, stworzony z najwyższej jakości mąki Tipo 00 i świeżych żółtek. Prawdziwym sekretem jest jednak wnętrze. Aksamitny, a zarazem wyrazisty farsz komponujemy ze szlachetnego filetowanego granika (śródziemnomorskiej cernii) oraz soczystych, słodkawych krewetek.
To idealny balans struktury i smaku – delikatne rybne mięso idealnie współgra z morską rześkością owoców morza. Danie polecamy podawać w lekkim sosie na bazie pomidorków koktajlowych, białego wina i oliwy, które idealnie podkreślą szlachetność nadzienia.

EAN produktu: 8056389513121

EAN box:

Składniki: MAKARON: semolina z PSZENICY durum, JAJA, woda.
NADZIENIE 50% całości, w tym: **GRANIK** (Epinephelus diacanthus) 15%, ricotta — serwatka z **MLEKA, MLEKO**, sól; **KREWETKI** (Litopenaeus vannamei) 8%, pomidor koktajlowy, oliwa z oliwek extra vergine, skrobia kukurydziana, czosnek, sok z cytryny, sól, przyprawy i aromaty.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 220/KJ 929
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	3,2 g 0,6 g
Węglowodany w tym cukry proste	33 g 1,3 g
Białko	14 g
Sól	0,3 g

CECHY MIKROBIOLOGICZNE PRODUKTU NIEPODDANEGO OBRÓBCE TERMICZNEJ	
Ogólna liczba bakterii	< 100 000 jtk/g
Escherichia coli β-glukuronidazo-dodatnia	< 10
Gronkowce koagulazo-dodatnie	< 1 000
Przypuszczalny Bacillus cereus	< 100
Drożdże i pleśnie	< 100
Listeria monocytogenes	< 100
Salmonella	nieobecna w 25 g

Okres przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji

Warunki przechowywania: Przechowywać w zamrażarce w temperaturze -18°C.

Alergen: zawiera GLUTEN, MLEKO, JAJA, RYBY i SKORUPIAKI. Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ.

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 3
Ilość kart. na warstwie: 18
Ilość warstw na palecie: 10
Ilość szt. na palecie: 180kart.
Waga brutto palety: 612kg (587kg netto)