



Scheda Tecnica

Raviolo di Pesce Senza Glutine

Ingredienti:

Sfoglia: amido di mais, fecola di patate, farina di mais, farina di riso, farina di lenticchie, fibre vegetali (psyllium) addensante: gomma di xanthano, **uova pastorizzate**, olio di semi di girasole.

Ripieno: pesce (min 70%), patate, pomodoro, fiocchi di patate (patate 99%, moni e digliceridi degli acidi grassi 1%), olive taggiasche, prezzemolo, sale, aglio.

Può contenere **Latte, Soia.**

Shelf-life : 1 anno

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto:

Energia in	694 KJ	Kcal 166
Grassi	1,3 g	
di cui saturi	0,3g	
Carboidrati	31 g	
di cui zuccheri	0,5g	
Fibre	2,4g	
Proteine,	7,4g	
Sale	0,5 g	

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupino e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

NEL FRIGORIFERO	(+6° C)	1 giorno
*NEL SURGELATORE	(-6° C)	1 settimana
**NEL SURGELATORE	(-12° C)	1 mese
****/**NEL SURGELATORE	(-18° C)	vedere sotto
TMC: 12 mesi dalla data del confezionamento.		

INFORMAZIONI TECNICHE DI PRODOTTO

PERCENTUALE DI PASTA (%) 60
PERCENTUALE DI RIPIENO (%) 40
PESO DI UN PEZZO (GR) 8
PESO CONSIGLIATO PER PORZIONE (GR) 125
TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO 3-4 min.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezionamento: prodotto sfuso in sacco alimentare.

PESO PER CONFEZIONE (gr) 125 (sacchetti porzionati) / 250 (astucci) / 500 (sacchetti)/ 1000
QUANTITÀ CONFEZIONI PER CARTONE 8 (sacchetti porzionati) / 6-10 (astucci) / 10 (sacchetti) / 5 (sacchetti)
PESO PER CARTONE (Kg) 1 (con sacchetti porzionati) / 1,5-2,5 kg (con 6 o 10 astucci) / 5 kg (con sacchetti)
DIMENSIONE CARTONE (mm: LxPxH) 160x220x125 (con sacchetti porzionati) / 240x215x120 (con 6 astucci) / 415x215x120 (con 10 astucci) / 210x400x215 (per sacchetti da 500 e 1000 g)
NUMERO CARTONI PER STRATO 12(con 4 scatole di 8 sacchetti porzionati) / 15 (con scatole da 6 astucci) /10 (con scatole da 10 astucci) /10 (scatole con sacchetti da 500 e 1000 g)
NUMERO STRATI PER PALLET 15 / 14
DIMENSIONI PALLET (cm: LxPxH) 80x120x con altezza variabile