



Scheda Tecnica

Mezzelune di Stoccafisso 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: patate, **Stoccafisso** (min 35%), fiocchi di patate (patate 99%, moni e digliceridi degli acidi grassi 1%), aglio, prezzemolo, sale.

Può contenere **Latte, Soia.**

Shelf-life : 1 anno

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto:

| | |
|-----------------|-----------------|
| Energia in | 893 KJ 214 Kcal |
| Grassi | 1,3 g |
| di cui saturi | 0,3g |
| Carboidrati | 33 g |
| di cui zuccheri | 0,6g |
| Fibre | 2,4g |
| Proteine | 7,2g |
| Sale | 0,1 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) 250 (astucci) / 500 (sacchetti)/ 1000 |
| QUANTITÀ CONFEZIONI PER CARTONE 6-8 (astucci) / 10 (sacchetti) / 5 (sacchetti) |
| PESO PER CARTONE (Kg) 1,5-2 kg (con 6 o 8 astucci) / 5 kg (con sacchetti) |
| DIMENSIONE CARTONE (mm: LxPxH) 240x215x120 (con 6 astucci) / 335x215x120 (con 8 astucci) / 210x400x215 (per sacchetti da 500 e 1000 g) |
| NUMERO CARTONI PER STRATO 15 (con scatole da 6 astucci) /11 (con scatole da 8astucci) /10 (scatole con sacchetti da 500 e 1000 g) |
| NUMERO STRATI PER PALLET 13 / 13/ 8 |
| DIMENSIONI PALLET (cm: LxPxH) 80x120x con altezza variabile |