



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Anelli Siciliani



Anelli Siciliani



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

*PRODOTTO CONGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale.															
CODICE PRODOTTO	120															
INGREDIENTI	pasta di semola di grano duro (anelli), ragu' (passata di pomodoro, acqua, tritato di bovino adulto, tritato di suino, doppio concentrato, zucchero, carote, sedano , cipolla, sale, olio extra vergine di oliva, vino rosso (contiene solfiti), burro (prodotto a base di latte), bicarbonato di sodio), besciamella: (latte parzialmente scremato, burro (prodotto a base di latte), farina di grano tenero, sale, pepe nero), melanzana fritta in olio bifrazione di palma (olio di palma bifrazione (antiossidanti: E304, E306, antischiuma E900) formaggio (latte pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), mortadella (carne di suino italiano (75%), trippino di suino, sale marino, pistacchio (0,75%), zucchero, spezie, esaltatore di sapidità, glutammato monosodico, antiossidante; ascorbato di sodio), grana padano (latte , sale, caglio, conservante: lisozima).															
ALLERGENI	Presenti: glutine, latte, sedano, solfiti . Può contenere tracce di: pesce, frutta secca a guscio, uova, crostacei, molluschi, senape, soia, sesamo .															
CONFEZIONE	Primario: sacchetto in PP idoneo al contatto alimentare. Secondario: cartone ondulato idoneo al contatto alimentare.															
COMPOSIZIONE COLLO	8 confezioni da 2 kg CODICE EAN 612106															
SHELF LIFE	12 mesi															
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare e trasportare a temperatura massima di - 18°C.															
MODALITÀ D'USO	Scongelare il prodotto almeno 24 ore prima a temperatura massima di + 4°C. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelarlo. Dopo lo scongelamento consumare entro 48 ore. Cottura in forno ventilato a 170°C per 20 minuti															
ADEGUAMENTI	Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità.															
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Bacillus cereus: < 10 ufc / g Salmonella: assente in 25 g prodotto Listeria monocitogenes: assente in 25 g prodotto Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni.	Enterotossine stafilococciche: assenti Metalli pesanti: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni. Escherichia coli: < 10 ufc / g Fitosantri: conformi al Reg. CE 396/05 e successive modifiche e integrazioni.														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	ENERGIA: 693 kJ / 166 Kcal <table><tr><td>Lipidi</td><td>8,3 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>3,2 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>15,6 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>2,4 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>1,7 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>8,9 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,5 g</td></tr></table>	Lipidi	8,3 g	di cui acidi grassi saturi	3,2 g	Fibre	15,6 g	Proteine	2,4 g	Carboidrati	1,7 g	di cui zuccheri	8,9 g	Sale	1,5 g	
Lipidi	8,3 g															
di cui acidi grassi saturi	3,2 g															
Fibre	15,6 g															
Proteine	2,4 g															
Carboidrati	1,7 g															
di cui zuccheri	8,9 g															
Sale	1,5 g															

PACKAGING

Utilizziamo per le nostre pietanze i contenitori in alluminio laccato Smoothwall di Contital perfetti per cibi surgelati pronti da cuocere (possono passare tranquillamente dal congelatore al forno).



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Stella Maris srl

Zona Artigianale 3° Strada | 97100 Ragusa
tel +39 0932 667391 | tel + 39 339 8785735
www.gastronomiasangiovanni.com | gastronomiasangiovanni@yahoo.it

