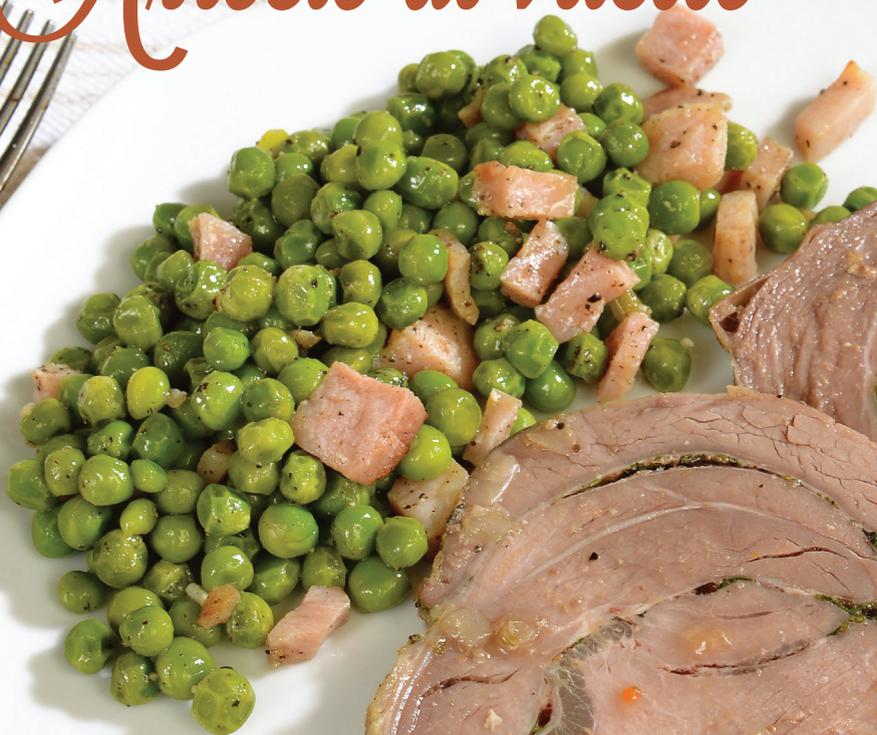




GASTRONOMIA  
SAN GIOVANNI  
sottozero food



# *Arrosto di vitello*



# Arrosto di vitello



GASTRONOMIA  
SAN GIOVANNI  
sottozero food

## \*PRODOTTO CONGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale. Prodotto pre - cotto	
CODICE PRODOTTO	50   EAN 566152	
INGREDIENTI	Pancia di bovino 83%, misto soffritto (carote, <b>sedano</b> , cipolle), rosmarino, vino bianco (contiene <b>solfiti</b> ), olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, dado (sale iodato, olio di palma, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, 5 guanilato disodico, 5 inosinato disodico, estratto per brodo con <b>soia</b> , aromi, prezzemolo, estratto di carne), sale, pepe nero, aglio.	
ALLERGENI	Presenti: <b>sedano, soia, solfiti</b> . Può contenere: cereali contenenti <b>glutine, pesce, frutta secca a guscio, uova, crostacei, molluschi, senape, sesamo</b> .	
CONFEZIONE	VASCHETTA IN ALLUMINIO LACCATA. Codice smaltimento: Alu - 41 - Verifica disposizioni del comune. BUSTA ESTERNA: Codice smaltimento: PP -04 - Raccolta plastica	
COMPOSIZIONE COLLO		
SHELF LIFE	12 mesi	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare e trasportare a temperatura massima di - 18°C. Scongelamento 24 ore circa a 4°C. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelarlo. Dopo lo scongelamento consumare entro 48 ore.	
MODALITÀ D'USO	COTTURA: DA CONGELATO. Microonde, potenza media per 2/3 minuti / Forno statico, 180°C per 8 minuti. DA SCONGELATO: Microonde, potenza media per 2/3 minuti / Forno statico, 180°C per 8 minuti.	
ADEGUAMENTI	Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità.	
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Salmonella: assente in 25 g prodotto Listeria monocitogenes: assente in 25 g prodotto Enterobatteriaceae: < 10 <sup>2</sup> ufc / g	Escherichia coli: < 10 <sup>2</sup> ufc / g Multiresiduali: conformi al Reg CE 396/05 e s.m.i.. Metalli pesanti: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	<b>ENERGIA: 1041 kJ / 250 Kcal</b>	<b>g per 100 g</b>
	Grassi	15,8
	di cui acidi grassi saturi	5,2
	Carboidrati	1,0
	di cui zuccheri	0,7
	fibre	1,0
	Proteine	25,3
	Sale	3,1



## 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.gastronomiasangiiovanni.com | gastronomiasangiiovanni@yahoo.it

