



Cozze gratinate "La Castrense" congelate sfuse (in cartone)



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di molluschi
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	sacchetto plastica e cartone

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx265mmx200mm)

Peso netto/Formati disponibili

5 kg

Peso netto cartone

5 kg

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Modalità di cottura: inserire il prodotto ancora congelato nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 15 minuti. In friggitrice ad aria a 180 °C per 15 minuti. Si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza di frammenti di guscio

Ingredienti

COZZE O MITILI La Castrense® in mezzo guscio 47%*, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale), acqua di mare depurata, olio di oliva, prezzemolo, buccia di limone, formaggio pecorino (contiene LATTE), aglio, sale, pepe nero. * I mitili "La Castrense" possono provenire dall'allevamento della baia di Castro oppure possono essere acquistati da altri impianti di produzione e reimmersi nella Baia di Castro. Il processo di allevamento o affinamento conferisce alla cozza "Castrense" proprietà sensoriali tipiche delle acque pure e cristalline del mare della Baia di Castro (Salento), influenzate dalla presenza di 34 sorgenti di acqua dolce con una temperatura di 12°C. La linea allevata è certificata Friend of The Sea, così come la linea affinata acquistata già Friend of The Sea

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori a -18 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	175 cm

Aspetto esteriore

Cozze in mezzo guscio, aperte al vapore, con farcitura al pan grattato con note di limone e prezzemolo

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, GLUTINE, LATTE. Cross-contamination (può contenere): CROSTACEI, PESCE, SOLFITI, SEDANO, UOVO, SESAMO, SOIA, SENAPE

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore di mitili, con note di limone e prezzemolo Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica mesofila aerobia totale	<1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10.000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi c.p.	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 1218/291, grassi totali 15 g di cui saturi 2,5 g; carboidrati 25 g di cui zuccheri 1,6 g; fibre 0 g; proteine 14 g; sale 1,0 g.

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: +39 0836 1955986

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.