



Cozze gratinate "La Castrense" ai peperoni decongelate



| | |
|---------------|--|
| Codice | Descrizione del prodotto |
| 8057737842801 | Preparazione gastronomica a base di molluschi e vegetali |
| | Shelf life prodotto |
| | 12 giorni |
| | Disponibilità |
| | Tutto l'anno |
| | Confezione |
| | Confezionate in atmosfera protettiva |

Imballo primario

vaschette PP/PE, termosigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x30(h) mm

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 250 g

Peso netto cartone

1 kg (n. 4 vaschette/250 g)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza di frammenti di gusci. Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 200 °C per 6/8 minuti.

Ingredienti

COZZE O MITILI La Castrense ® in mezzo guscio 58,30%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), peperoni 10,8%, acqua di mare depurata, olio di oliva, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio), prezzemolo, succo di limone (contiene SOLFITI), limone, aglio, pepe, peperoncino piccante. * i mitili "la castrense" possono provenire dall'allevamento della baia di Castro oppure possono essere acquistati da impianti di produzione italiani 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: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +4 °C

PALLETTIZZAZIONE

| Cartoni per pallet | N°cartoni per strato | Strati per pallet | Altezza pallet(in cm) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 192 | 24 | 8 | 100,8 cm |

Aspetto esteriore

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

Allergeni

Contiene: molluschi, glutine, latte, solfiti, Cross-contamination (può contenere tracce di): crostacei, pesce, sedano, uovo, sesamo, soia, senape

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 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 | Assente in 25 g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |
| Lieviti e muffe | <100 ufc/g |
| Clostridi solfito riduttori | <100 ufc/g |

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 822/196, grassi totali 7,7 g di cui saturi 1,5 g; carboidrati 23 g di cui zuccheri 1,4 g; fibre 0 g; proteine 8,6 g; sale 0,67 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: Telefono: +39 0836 1955986 E-mail: qualita@marevivocastro.com

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.