



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



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

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx250mmx190mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 5 kg

Peso netto cartone

5 kg

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In forno ventilato: disponi il prodotto ancora congelato su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 15 minuti. Si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza di frammenti di guscio

Ingredienti

COZZE O MITILI La Castrense® in mezzo guscio 58,30%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito), 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: inferiore a -18°C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiore a -18°C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	152 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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore di mitili, peperoni, 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

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.