



## Cozze gratinate congelate

Codice	Descrizione del prodotto
	Shelf life prodotto 12 mesi
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione

### Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE; dimensioni (250 g)(lung/larg/h)(150mmx230mmx30mm) dimensioni (800 g)(lung/larg/h)(150mmx230mmx80mm=

### Imballo secondario

cartone per formato 250 g (lung/larg/h): (235mmx150mmx126mm) cartone per formato 800 g (lung/larg/h): (290mmx235mmx165mm)

### Peso netto/Formati disponibili

Formati disponibili 250 g/800 g

### Peso netto cartone

1kg/3,2 kg (rispettivamente n. 4 vaschette da 250 g/800g)

### 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® 62,5%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), acqua di mare depurata, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio), olio di oliva, prezzemolo, succo di limone (succo di limone 100%, conservante E224 (contiene SOLFITI)), limone, aglio. \* 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: 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)
192	24	8	100,8 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, 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, 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): 690/164, grassi totali 4,4 g di cui saturi 1,0 g; carboidrati 22 g di cui zuccheri 1,4 g; fibre 0 g; proteine 9 g; sale 1,3 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](mailto: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.