



## Zucchine in pastella

IT  
Y3J8H  
C.E.

**Preparazione gastronomica a base di zucchine, finemente pastellata e prefritta.**

**Ingredienti:** Zucchine; olio di palma bifrazionato; farina di grano tenero; acqua; lievito di birra; sale.

Allergeni: cereali contenenti glutine.

<b>Valore energetico</b>	medio per 100 g di prodotto	kcal 237	kJ 990
	Proteine	22 kcal	
	Carboidrati	95 kcal	
	Grassi	119,7 kcal	

**Modalità di cottura consigliata**   

**Peso del prodotto** fresco variabile  
surgelato variabile

**Tecnica di condizionamento** Refrigerazione, surgelazione o congelamento

**Shelf life** Prodotto in ATP - 8 giorni dalla data di produzione  
Prodotto surgelato/congelato - 15 mesi dalla data di produzione

**Confezionamento** Prodotto fresco in ATP  
Pezatura standard: in vaschetta termosigillata da 1 o 2 kg  
Prodotto surgelato - **Ho.Re.Ca.**  
Imballo primario: busta da 2 kg - cm 35x50  
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x285x150 h  
Pallettizzazione: Pedana EPAL da 88 colli  
- numero buste per collo: 3 buste x 2 kg  
- numero colli per fila: 8  
- numero file per pedana: 11  
- dimensioni pallet: cm 120x80x185 h  
Prodotto surgelato - **Retail**  
Imballo primario: busta da 300/500 g  
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x285x150 h  
Pallettizzazione: pedana EPAL da 88 colli  
- numero buste per collo: 20x300 g / 10x500 g  
- numero colli per fila: 8  
- numero file per pedana: 11  
- dimensioni pallet: cm 120x80x185 h



**Retail** -18°



**Retail - Fresco ATP** 0-4°



**Ho.Re.Ca.**