



## Fiori di zucca in pastella con mozzarella e acciughe

**Preparazione gastronomica a base di fiori di zucca con mozzarella e pasta di acciughe, finemente pastellata e prefritta.**

**Ingredienti:** Farina di frumento; olio vegetale; mozzarella; fiore di zucca; acqua; pasta di acciughe; lievito di birra; sale.

**Allergeni:** cereali contenenti glutine, derivati del latte, derivati del pesce.

<b>Valore energetico</b>	medio per 100 g di prodotto	kcal 277	kJ 1.157
	Proteine	22 kcal	
	Carboidrati	112 kcal	
	Grassi	143,1 kcal	

**Modalità di cottura consigliata**



<b>Peso del prodotto</b>	fresco	70 g ± 20%
	surgelato	70 g ± 20%

**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  
Pezzzatura standard: in vaschetta termosigillata da 1 o 2 kg  
Prodotto surgelato - **Ho.Re.Ca.**  
Imballo primario: busta da 2 kg - cm 35x43  
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x260x190 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 120x80x250 h  
Prodotto surgelato - **Retail**  
Imballo primario: busta da 300/500 g  
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x260x190 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 120x80x250 h

IT  
Y3J8H  
C.E.



**Retail -18°**



**Retail - Fresco ATP 0-4°**



**Ho.Re.Ca.**