



Polpette di melanzane

Preparazione gastronomica a base di melanzane, ricoperta da una sottile e croccante panatura.

Ingredienti: Melanzane; semilavorato per panatura (farina di grano tenero 0, acqua, lievito di birra, sale, paprika); farina di frumento; grana padano; fiocco di patate; prezzemolo; aglio; sale; noce moscata; peperoncino.
Allergeni: cereali contenenti glutine, derivati da uova, derivati del latte.

Valore energetico	medio per 100 g di prodotto	kcal 138	kJ 577
	Proteine	22,4	kcal
	Carboidrati	81	kcal
	Grassi	34,2	kcal

Modalità di cottura consigliata   

Peso del prodotto	fresco	70 g ± 5%
	surgelato	25 g ± 5%

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 20 pezzi
Pezatura mignon: in vaschetta termosigillata da 2 kg
Prodotto surgelato - **Ho.Re.Ca.**
Imballo primario: busta da 2 kg - cm 35x43
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x285x150 h
Pallettizzazione: Pedana EPAL da 96 colli
- numero buste per collo: 3 buste x 2 kg
- numero colli per fila: 8
- numero file per pedana: 12
- 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 96 colli
- numero buste per collo: 20x300 g / 10x500 g
- numero colli per fila: 8
- numero file per pedana: 12
- dimensioni pallet: cm 120x80x185 h

IT
Y3J8H
C.E.



Retail -18°



Retail - Fresco ATP 0-4°



Ho.Re.Ca.