



Crocchette di patate

con mozzarella

Preparazione gastronomica a base di fiocco di patate, con cuore di mozzarella, ricoperta da una sottile e croccante panatura.

Ingredienti: Fiocco di patate; semilavorato per panatura (farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale, paprika, curcuma); uovo; mozzarella; farina di frumento; olio di semi di girasole; grana padano; sale; noce moscata; pepe nero.

Allergeni: cereali contenenti glutine, derivati del latte, derivati da uovo.

Valore energetico	medio per 100 g di prodotto	kcal 174	kJ 730
	Proteine	15,6 kcal	
	Carboidrati	101 kcal	
	Grassi	57,6 kcal	

Modalità di cottura consigliata   

Peso del prodotto	fresco	100 g ± 5%
	surgelato	85 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 20/40 pezzi
Pezatura mignon: 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 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.