



## Suppli di riso con funghi porcini

**Preparazione gastronomica a base di riso cotto e funghi, ricoperta da una sottile e croccante panatura.**

**Ingredienti:** Riso; semilavorato per panatura (farina di grano tenero 0, acqua, lievito di birra, sale, paprika); misto funghi; farina di frumento; olio di semi di girasole; sale; grana padano; cipolla; funghi porcini; pepe nero; zafferano.

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

Valore energetico	medio per 100 g di prodotto	kcal 196	kJ 821
Proteine	16,8	kcal	
Carboidrati	143	kcal	
Grassi	36,9	kcal	

**Modalità di cottura consigliata**   

Peso del prodotto	freddo	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 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.**