



Code di gambero in pastella

Preparazione gastronomica a base di coda di gambero, finemente pastellata e prefritta.

Ingredienti: Mazzancolla tropicale; farina di grano tenero tipo 0; acqua; sale; olio di palma.

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

Valore energetico	medio per 100 g di prodotto	kcal 242
	Proteine	12,28 kcal
	Carboidrati	11,47 kcal
	Grassi	21,39 kcal

Modalità di cottura consigliata   

Peso del prodotto fresco variabile
surgelato variabile

Tecnica di condizionamento Refrigerazione, surgelazione o congelamento

Shelf life Prodotto in ATP - 10 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

IT
Y3J8H
C.E.



Retail -18°



Retail - Fresco ATP 0-4°



Ho.Re.Ca.