



Filetti di baccalà in pastella

Preparazione gastronomica a base di filetto di baccalà cod, finemente pastellata e prefritta.

Ingredienti: Filetto di baccalà (merluzzo COD, acqua e sale); farina di frumento; olio vegetale; acqua; lievito di birra; sale.

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

Valore energetico	medio per 100 g di prodotto	kcal 201	kJ 840
	Proteine	35,6 kcal	
	Carboidrati	94 kcal	
	Grassi	71,1 kcal	

Modalità di cottura consigliata   

Peso del prodotto	fresco	70 g ± 20%
	surgelato	70 g ± 20%

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 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 120x80x185 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 120x80x185 h

IT
Y3J8H
C.E.



Retail -18°



Retail - Fresco ATP 0-4°



Ho.Re.Ca.