



Five O'Crock

Preparazione gastronomica assortita costituita da:

- suppli alla romana mini - a base di riso cotto, mozzarella e pomodoro, ricoperto da panatura;
- polpetta di melanzane mini - ricoperta da panatura;
- crocchetta di patate mini - a base di fiocco di patate con cuore di mozzarella, ricoperta da panatura;
- arancino bianco mini - a base di riso allo zafferano con ripieno di piselli, ricoperto da panatura;
- oliva all'Ascolana a base di olive verdi denocciolate, pastellate e panate, con ripieno a base di carne, formaggio grana ed aromi.

Ingredienti: Riso, pomodoro, melanzane, fiocco di patate; olive verdi denocciolate; semilavorati per panatura (farina di grano tenero 0, acqua, lievito di birra, sale, paprika, curcuma), mozzarella, piselli; carne bovina; carne di suino; mortadella di puro suino; olio di semi di girasole, farina di frumento, grana padano, uovo, sale, carota, sedano, cipolla, insaporitore di carne, zafferano, peperoncino, pepe nero, prezzemolo; aglio; noce moscata.

Allergeni: prodotto in uno stabilimento che utilizza: prodotti a base di cereali contenenti glutine, uova e prodotti derivati da uova, latte e derivati del latte, sedano, pesci e prodotti a base di pesci, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei.

Valore energetico medio per 100 g di prodotto
* Fare riferimento alla scheda tecnica di ogni singolo prodotto

Modalità di cottura consigliata   

Peso del prodotto * Fare riferimento alla scheda tecnica di ogni singolo prodotto

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 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.