




SCHEDA PRODOTTO

CODICE ART.	DESCRIZIONE PRODOTTO
136	PESCE SCIABOLA / SPATOLA ALL'AGRODOLCE (FRITTA CON CIPOLLATA)

INGREDIENTI IN % VARIABILE :

	1	PESCE SCIABOLA O SPATOLA (LEPID. CAUDATUS) PESCATO ZONA FAO 37,2.2 -ATTREZZO DA PESCA: RETI DA TRAINO (OTB)	55%
	2	CIPOLLA	45%
	3	OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	
	4	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
	5	ACETO DI VINO BIANCO	
	6	ZUCCHERO	
	7	SALE	
	8	PREZZEMOLO	
	9	PEPE	
	10	FARINA DI RIMACINATO	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100gr. di prodotto:

- Energia kcal 256(13)*/kj 1085 (13)*-grassi gr. 20,78 (30)*-

di cui grassi saturi gr. 3,15(16)*-carboidrati gr. 8,37(3)*-di cui zuccheri gr. 5,11 (6)*- fibre gr. 0,49(2)*-proteine gr. 8,64 (17)*-sale gr. 0,21(3)*

()*= % GDA=Assunzioni rif. ad un adulto medio (kcal 2000/Kj 8400)

I PRODOTTI EVIDENZIATI SONO ALLERGIZZANTI

COTTURA: - FRITTE in olio di semi di girasole ad una temp. di 155°C - Per un tempo compreso tra i 3 ed i 5 min.
Temp. Raggiunta al cuore del prodotto compresa tra i 75°C e i 90°C.

-CIPOLLATA: COTTA PER 30/40 MIN. -TEMP RAGGIUNTA AL CUORE 80°/90°C.

ABBATTUTO A TEMP. POSITIVA - TEMP. RAGGIUNTA AL CUORE PRODOTTO 0°C

-Tenere in Frigo ad una temperatura compresa tra 0° / 4° C.

- Consumare entro 3 giorni

-

-PRONTO AL CONSUMO.

RISCALDARE A MICROONDE.

-Prodotto e Confezionato da PRONTOMAR S.R.L.

-Via Vittorio Emanuele Orlando 43/45 Porticello – S. Flavia (PA)

IT Z3S5X CE