

PRODOTTO E CONFEZIONATO
 DA RE SOLE DI FILONI LUCIA
 VIA ALGHERO SNC.
 COLLEMETO - GALATINA (LE)
 ITALIA

SCHEDA TECNICA
 PITTOLE GAMBERETTI E
 ZUCCHINE CONGELATE
 PREFRITTE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>PITTOLE GAMBERETTI E</u> <u>ZUCCHINE CONGELATE</u> <u>PREFRITTE</u>
--------------------------	--

INGREDIENTI	farina di GRANO tenero tipo “00”, acqua, patate, GAMBERETTI , zucchine, sale, LIEVITO DI BIRRA , aglio, olio di semi di girasole. “Potrebbe contenere tracce di UOVA e derivati, LATTE e derivati”.																						
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione.																						
FORMA	Rotonda irregolare frastagliata dovuta alla formatura manuale del prodotto.																						
ASPETTO	Crosta dorata tendente al giallo paglierino chiaro con tracce evidenti di occhiature verdi dovute alla presenza delle zucchine e rosa dovute ai gamberetti.																						
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo ad una temperatura <-18°C.																						
CONFEZIONE	Confezionato meccanicamente in Riblene FL 34 I, polietilene a bassa densità (LDPE) .																						
PESO NETTO PER CONFEZIONE	2.000g.																						
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il sapore delle pittole con gamberetti unisce la tipica frittella di pasta lievitata alla freschezza di terra e mare offrendo un profilo sensoriale caratterizzato da croccantezza esterna, morbidezza interna e un contrasto sapido dolce.																						
ISTRUZIONI PER L'USO	Friggitrice: immergere in olio a 180°C. senza procedere allo scongelamento. Tempi di cottura 2 – 3 minuti. Durante la cottura procedere a mescolare. La cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto. Forno: preriscaldare il forno a 200°C. senza procedere allo scongelamento. I tempi di cottura variano dagli 8 ai 10 minuti; la cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto.																						
INFORMAZIONE ALLERGENI	Potrebbe contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio.																						
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica Batterica Totale Mesofila < 500 u.f.c./g Muffe <100 u.f.c./g Lieviti <100 u.f.c./g																						
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g.	<table> <tr><td colspan="2">Valori nutrizionali medi per 100g</td></tr> <tr><td>Valore energetico in Kcal</td><td>185,5 Kcal 100g</td></tr> <tr><td>Valore energetico in KJ</td><td>733,0 KJ 100g</td></tr> <tr><td>Grassi totali</td><td>2,9 %</td></tr> <tr><td>Acidi Grassi Saturi</td><td>0,5 g/100g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td>29,9 g/100g</td></tr> <tr><td>Zuccheri Liberi</td><td>2,0 g/100g</td></tr> <tr><td>Fibra Alimentare</td><td>3,5 %</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td>8,2 %</td></tr> <tr><td>Sale</td><td>1,5 %</td></tr> <tr><td>Umidità</td><td>54,0 %</td></tr> </table>	Valori nutrizionali medi per 100g		Valore energetico in Kcal	185,5 Kcal 100g	Valore energetico in KJ	733,0 KJ 100g	Grassi totali	2,9 %	Acidi Grassi Saturi	0,5 g/100g	Carboidrati	29,9 g/100g	Zuccheri Liberi	2,0 g/100g	Fibra Alimentare	3,5 %	Proteine	8,2 %	Sale	1,5 %	Umidità	54,0 %
Valori nutrizionali medi per 100g																							
Valore energetico in Kcal	185,5 Kcal 100g																						
Valore energetico in KJ	733,0 KJ 100g																						
Grassi totali	2,9 %																						
Acidi Grassi Saturi	0,5 g/100g																						
Carboidrati	29,9 g/100g																						
Zuccheri Liberi	2,0 g/100g																						
Fibra Alimentare	3,5 %																						
Proteine	8,2 %																						
Sale	1,5 %																						
Umidità	54,0 %																						