

SCHEMA TECNICA

Brasato alle verdure 1500 g.

Preparazione gastronomica precotta

Codice Articolo: EU30

Peso netto per confezione: 1,500 Kg

Scadenza: 40 giorni dalla data di consegna

Confezioni per cartone: 2 Pz

Codice a barre: 8013554100616

Ingredienti:

Salsa 60%*: ortaggi in proporzione variabile (carota, cipolla, SEDANO) 45% (27% sul prodotto finito), vino rosso 24% (contiene SOLFITI), olio extravergine di oliva, acqua, doppio concentrato di pomodoro 2% (1% sul prodotto finito), sale iodurato (sale, ioduro di potassio), aromi naturali (contiene glutine da FRUMENTO), fibra vegetale, aromi (contiene ORZO, SEDANO), destrosio; carne di bovino cotta 40%*: carne di bovino 70% (28% sul prodotto finito), acqua, amido di mais, sale iodurato (sale, ioduro di potassio), addensanti: E451, E452; rosmarino, aglio (contiene SOLFITI), aromi naturali (contiene glutine da FRUMENTO). *sul prodotto finito

Confezionata in atmosfera protettiva.

Può contenere: CROSTACEI, UOVA, PESCE, SOIA, LATTE, PISTACCHI, SENAPE, MOLLUSCHI

Modalità di preparazione del prodotto:

Per una porzione da 300 g

In padella: rimuovere la pellicola protettiva, versare il contenuto in una padella antiaderente e scaldare per 3 minuti a fuoco moderato, rigirando di tanto in tanto. In forno a microonde: versare il prodotto in un contenitore adatto al microonde e scaldare per 3 minuti a 650/700W. Attendere 30 secondi prima di servire.

Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto:

Energia	580 kJ/138 kcal
Grassi	6,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	4,7 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	16 g
Sale	1,5 g

Caratteristiche fisiche:

Sensibilità testata per corpi metallici: 3,5 mm

Caratteristiche microbiologiche:

Prodotto conforme al Reg. CE 2073/2005.

Caratteristiche chimiche:

Contaminanti: assenti

Vaschetta:

Vaschetta: dimensioni 330x235x45 mm

Peso: 90 g

Materiale: PP

Film: Poliaccoppiato

Peso: 2 g

Imballo esterno:

Cartone LBST 342 B: dimensioni: 338x252x102 mm, peso: 166 g

Modalità di conservazione:

Conservare in frigorifero a +4°C

