


Denominazione di vendita	STICK DI MOZZARELLA PANATI Prefritti, Surgelati – CGM					
Descrizione	Delicati e freschi stick di vera mozzarella filante, avvolti da una gustosissima panatura aromatizzata alla “pizzaiola” prefritti e surgelati, pronti a cuocere. Sfiziosissimi negli aperitivi o nei buffet, si accostano benissimo a vari altri snack per la loro semplicità e versatilità e risulteranno irresistibili anche per i palati più esigenti.					
Ingredienti	Mozzarella 50% (latte , sale, caglio microbico, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di frumento , pomodoro in polvere, olio extra vergine di oliva, acqua, sale, lievito di birra, basilico, origano, paprica in polvere, estratto di paprica (E160c)), farina di grano tipo "0", olio di semi di girasole, sale.					
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 20/21 grammi (1 kg contiene n. 48-50 pezzi circa)					
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone					
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma di stick, prodotto panato di colore dorato tendente al rosso <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – delicato, di formaggio a fermentazione acido lattica					
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)		Kcal Kj	308 1288	Proteine Grassi <i>Di cui saturi</i> Carboidrati <i>Di cui Zuccheri</i> Fibre Sale	11,4 g 16,2 g 8,8 g 28g 2,9 g 2,4 g 0,56 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>			Coliformi totali <i>E. coli</i> Stafilococchi coagul. positivi <i>Salmonella</i> spp. <i>L. monocytogenes</i>	< 10 ⁵ UFC/gr < 10 ² UFC/gr < 10 ³ UFC/gr Assente / 25 gr < 10 ² UFC/gr	
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ±3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)					
TMC (-18°C)	18 mesi					
Modalità d’uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (180°C): cuocere per 10/12 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere nell’olio caldo per 2/3 minuti. - In padella: cuocere in abbondante olio caldo, fino a raggiungere un colore dorato Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per 2/3 minuti circa prima di servirlo					
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Crostacei; Uova; Pesce; Molluschi; Soia; Senape					
OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L’azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare					
Destinatari	Adatto a chi segue una dieta vegetariana Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani					

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr.
Codice ean conf.	8002831113517
Codice ean cart.	8002831561882
Codice Articolo	MST3P
Pezzi per cartone	5
Cartoni x strato	16
Strati per epal	6
Cartoni per epal	96
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171