


SCHEDA TECNICA

| | | | | | | | |
|--|--|--|------------|-------------|---|---|---|
| Denominazione di vendita | CACIO FRITTO Surgelato – CGM Bocconcini di formaggio Pecorino fresco panati, prefritti e surgelati | | | | |  | |
| Descrizione | Gustosi e morbidi cubotti di formaggio Pecorino, ricoperti da una croccante panatura, prefritti e surgelati, saranno pronti dopo un breve rinvenimento in forno. Ottimi nei buffet e negli aperitivi, potranno essere gustati anche in abbinamento a marmellate o confetture che ne esalteranno il sapore | | | | | | |
| Ingredienti | Formaggio pecorino 45% (latte ovino, caglio, sale, fermenti lattici), pastella reidratata (acqua, pastella (farina di frumento , sale), pane grattugiato (farina di grano tipo "0", lievito di birra, sale, paprica, curcuma), olio di semi di girasole, farina di frumento tipo "0". | | | | | | |
| Peso di un pezzo | 1 pezzo circa 54g circa; 1 kg. contiene circa 18 pezzi | | | | | | |
| Tipo confezionamento | <input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone | | | | | | |
| Caratteristiche organolettiche | <input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – cubetto panato di colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – sapido, tipico del pecorino | | | | | | |
| Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr) | | | Kcal Kj | 337 1406 | | Proteine Grassi di cui Saturi Carboidrati di cui Zuccheri Fibra Sale | 15,1 g 19,3 g 9,6 g 25,3 g 0,6 g 0,6 g 1,58 g |
| Caratteristiche microbiologiche | La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo | | | | Carica Batterica Totale Coliformi Totali E. coli Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella spp. L. monocytogenes | < 2 * 10 ⁶ UFC/gr < 2 * 10 ³ 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 (200°C): cuocere per circa 10 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per circa 6/7 minuti - In friggitrice (180°C): friggere per circa 3/4 minuti - In padella: friggere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per circa 2 minuti 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"/> Cross Contamination: 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 | Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani | | | | | | |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|---------------------------|----------------------|
| Tipo confezione | BUSTA 1000 gr |
| Codice ean busta | 8002831114460 |
| Codice ean cartone | 8002831562995 |
| Codice articolo | CAF1P |
| Pezzi per cartone | 5 |
| Cartoni per strato | 16 |
| Strati per epal | 6 |
| Cartoni per epal | 96 |
| Misura cartoni cm | 19x29x26h |
| Altezza Pallet | Cm. 171 |