



Informazioni tecniche di Prodotto

Mod.068

Ed.01 rev.00

02/05/2016

Pagina 1 / 1

DENOMINAZIONE:

TORTA VETRINA CON UOVA E MAZZANCOLLE

DESCRIZIONE:

Prodotto gastronomico ottenuto per miscelazione della tipica salsa maionese con verdure e tonno decorata con mazzancolle e uova.

INGREDIENTI

Verdure in proporzione variabile 38% (patate, carote, piselli), maionese 33% [olio di semi di girasole, misto d'**uovo** pastorizzato, aceto di vino, amido modificato di mais, sale, zucchero, **senape** (acqua, semi di **senape**, aceto di acquavite, sale, zucchero, spezie, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di spezie), succo di limone, correttore di acidità: E270, conservante: E200], **tonno** 1%. Guarnizione: copertura di gelatina (acqua, aceto di vino, gelatina di **pesce**, sale, esaltatore di sapidità: E621, conservante: E202), **uovo** 11%, **mazzancolle tropicali** 6% (*Penaeus vannamei*), olive, carote.

TIPO DI CONFEZIONE

Piatto plastica

PESO

3,5 Kg

TEMPO DI CONSERVAZIONE

25 giorni

NUMERO DI LOTTO

Espresso come giorno giuliano

DATA DI SCADENZA

Espressa in giorno, mese, anno

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero tra 0 e +4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

ENERGIA	1208 kJ – 292 kcal
GRASSI	25 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
CARBOIDRATI	4,8 g
di cui zuccheri	1,4 g
PROTEINE	13 g
SALE	0,74 g

SOSTANZE ALLERGENICHE CONTENUTE (R.UE 1169/2011)

Uovo
Senape
Solfiti
Pesce
Crosta

ORIGINE

Maionese/uovo sodo
Maionese
Succo di limone, aceto/tracce
Tonno/gelatina
Mazzancolle tropicali