



# FILETTI DI SOGLIOLA GRATINATI CONGELATI



PRODOTTO  
CONGELATO

200g



# FILETTI DI SOGLIOLA GRATINATI

CONGELATI  
*peso netto 200 g*

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

<b>Ingredienti</b>	Filetto di <b>Sogliola</b> oceanica 75% (Sogliola Oceanica - <i>Synaptura spp</i> [A*] e/o Sogliola - <i>Dicologlossa cuneata</i> [B*] e/o Sogliola Atlantica - <i>Solea senegalensis</i> [C*] e/o <i>Dicologlossa hexophthalma</i> [D*]), farina di <b>Fruento (Glutine)</b> , olio di semi di girasole, acqua, succo di limone, prezzemolo, sale, erbe aromatiche, aglio, lievito, paprika. Può contenere tracce di <b>Molluschi, Crostacei, Sedano e Soia</b> . *Le specie utilizzate sono specificate dalla lettera corrispondente riportata accanto al lotto di produzione. Nonostante gli accurati controlli, fare attenzione alla possibile presenza occasionale di lisce.
<b>Confezione</b>	Vassoio 200 g
<b>Peso</b>	Peso netto 200 g
<b>Metodo e zona di cattura</b>	Pescata in Oceano atlantico centro orientale zona FAO 34 con reti da circuizione e reti da raccolta
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura inferiore o uguale a - 18°C
<b>Termine minimo di conservazione</b>	18 mesi dalla data di confezionamento
<b>Modalità di consumo</b>	Eliminare la pellicola di plastica dal vassoio e senza scongelare i filetti disporre in forno ventilato facendo attenzione a non sovrapporli. Infornare a 200°C in forno ventilato preriscaldato e far cuocere per 12 minuti; 14 minuti in forno statico. A cottura ultimata aggiungere un filo di olio extra vergine di oliva e servire.
<b>Etichetta</b>	Come da normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

## PALLETTIZZAZIONE

<b>Confezioni per cartone</b>	10 (dieci)
<b>Cartoni per strato</b>	9 (nove)
<b>Numero di strati</b>	8 (otto)
<b>Cartoni per bancale</b>	72 (settantadue)
<b>Tipo di bancale</b>	Europallet 80x120x15 cm

## CODIFICAZIONE

<b>Codice EAN confezione</b>	80 21066 60058 6
<b>Codice EAN imballo/cartone</b>	80 21066 80058 0
<b>Codice Albatros</b>	111753

