

**MIX DI MARE**  
MISTO DI PRODOTTI MOLLUSCHI  
E CROSTACEI CONGELATO



PRODOTTO  
SOTTOVUOTO  
CONGELATO

350g 

# MIX DI MARE

## MISTO DI PRODOTTI MOLLUSCHI E CROSTACEI CONGELATO

### 350 g

#### CARATTERISTICHE PRODOTTO

<b>Ingredienti</b>	<b>COZZE CILENE</b> cotte 44%, <b>GAMBERI INDOPACIFICI</b> ( <b>Gamberi indopacifici</b> , acqua, sale, antiossidanti: E330, E331) e/o <b>MAZZANCOLLE TROPICALI</b> ( <b>Mazzancolle tropicali</b> , antiossidante: metabisolfito di sodio E223) 28%, <b>CALAMARO INDOPACIFICO</b> ( <b>Calamaro indopacifico</b> , acqua, sale correttori di acidità: E330, E331) e/o <b>TOTANO ATLANTICO</b> ( <b>Totano atlantico</b> , acqua, antiossidante: E330, stabilizzante: E452) 28%. <i>Gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata.</i>
<b>Confezione</b>	Busta serigrafata flexo HR a 3 colori, con finestra (270x400mm)
<b>Peso netto</b>	Busta da 350 g
<b>Metodo e zona di cattura</b>	Cozze cilene allevate in Cile; Gamberi indopacifici pescati in oceano Indiano; Mazzancolle tropicali allevate in Ecuador e/o Vietnam; Calamaro indopacifico pescato in oceano Indiano e/o Pacifico; Totano atlantico pescato in atlantico sud occidentale. <i>In base alla disponibilità del prodotto le zone di provenienze possono variare</i>
<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>	Previa cottura
<b>Etichetta</b>	Come da normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

#### PALLETTIZZAZIONE

<b>Confezioni per cartone</b>	12 (395x270x195mm)
<b>Cartoni per strato</b>	8
<b>Numero di strati</b>	10
<b>Cartoni per bancale</b>	80
<b>Tipo di bancale</b>	Europallet

#### CODIFICAZIONE

<b>Codice EAN confezione</b>	<b>80 21066 60026 5</b>
<b>Codice EAN imballo/cartone</b>	<b>80 21066 80026 9</b>
<b>Codice Albatros</b>	<b>111976</b>

