



RISOTTO

CON

FUNGHI

INGREDIENTI

Riso Carnaroli (94%), brodo vegetale granulare (sale, amido e maltodestrine di patate, verdure disidratate (carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, aromi naturali, spezie.), farina di riso, miscela funghi in granuli*(Funghi Plerotus (Plerotus ostreatus), Funghi Shiitake (Lentinus edodes), Funghi Porcini (Boletus eduli e relativo gruppo), Funghi Champignons (Agaricus bisporus). In proporzioni variabili). (2,4%).

*Ingrediente disidratato

Prodotto in uno stabilimento che utilizza: **sedano, semi di sesamo, senape, soia.**

PREPARAZIONE

In un tegame scaldare due cucchiaini di olio, tostare il contenuto della busta per un minuto circa continuando a mescolare. Aggiungere a piacere mezzo bicchiere di vino bianco e quando completamente sfumato coprire il tutto con 600 ml di acqua calda, non salare e non aggiungere altri condimenti. Aggiungere acqua calda preparata a parte in precedenza fino alla completa cottura del riso (18 minuti circa). Fuori dal fuoco aggiungere burro freddo per mantecare.



INFORMAZIONI UTILI



Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto e pulito



Confezionato in atmosfera protettiva



18 minuti circa



ORIGINE DEL RISO: ITALIA / PRODUCT OF ITALY

CARATTERISTICHE PRODOTTO

ASPETTO	il prodotto si presenta in sacchetti trasparenti per alimenti
COLORE	tipico del prodotto
ODORE	tipico del prodotto
SAPORE	tipico del prodotto

CERTIFICAZIONE E OGM

Certificazione Prodotto Biologico: prodotto non certificato biologico

OGM: il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM

CARATTERISTICHE TECNICHE

ETICHETTA	cavallotto fornito
PESO NETTO CONFEZIONE	175g
TMC 24	espressa in gg/mm/aa
LOTTO	numerazione progressiva automatica
CONFEZIONATO	in atmosfera protettiva
SMALTIMENTO IMBALLI	involucro interno (OTHER 07): plastica, confezione esterna (PAP 21): carta

DATI ANALITICI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE	PER 100g	% DV	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
VALORE ENERGETICO	349 Kcal 1480 KJ		Cbt	<1x10 ⁴ UFC/g
PROTEINE	7.1 g		Muffe	<1x10 ² UFC/g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	77 g 1.3 g		Lieviti	<5x10 ² UFC/g
GRASSI TOTALI DI CUI GRASSI SATURI	1.1 g 0.3 g		E.Coli	<1x10 ² UFC/g
FIBRE ALIMENTARI	1.7 g		Bacillus cereus	<1x10 ² UFC/g
SALE	1.1 g		Salmonella spp	Assente in 100g
			L. Monocytogenes	Assente in 100g
			Staph. Aureus coag +	<1x10 ² UFC/g
T.M.C.: 24 MESI			CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA	

PACKAGING

TIPO	DESCRIZIONE	CODICE EAN	MATERIALE	DIMENSIONE	PESO (g)
IMBALLO PRIMARIO	sacchetto termosaldato in ATM	8008105203236	conforme	85x65x185	175g
IMBALLO SECONDARIO	scatole in cartone	ITF 18008105520286	cartone	275x230x220	173g

N° PORZIONI/UNITÀ IN VENDITA: 12

TIPO PALLET	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	N° UNITÀ PER PALLET	PESO PALLET (KG) LORDO	ALTEZZA PALLET (CM)
EPAL 80X120	90	15	1080	250	147

DERIVATI	NEL PRODOTTO	NELLA LINEA DI PRODUZIONE	NELLO STABILIMENTO DI STOCCAGGIO
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e altri prodotti ibridati e derivati.	N	N	N
Crostacei e prodotti derivati	N	N	N
Uova e prodotti derivati	N	N	N
Pesce e prodotti derivati	N	N	N
Arachidi e prodotti derivati	N	N	N
Soia e Prodotti derivati	N	Y	Y
Latte e prodotti derivati	N	N	N
Frutta secca in guscio e derivati: mandorla, nocciola, noci, noci di acagi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i derivati	N	N	N
Sedano e derivati	Y	Y	Y
Senape e derivati	N	Y	Y
Semi di Sesamo e prodotti derivati	N	N	Y
Anidride Solforosa e solfiti in concentrazione 10 mg/kg	N	N	N
Lupini e derivati	N	N	N
Molluschi	N	N	N

Tutti i macchinari vengono sottoposti a rigorosa pulizia ad ogni ciclo produttivo
Tutti prodotti sono stoccati in luoghi freschi e asciutti, lontano da luce e fonti di calore.
I componenti la ricetta possono avere una differenza in difetto max 10%

N.B. Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime e/o da processi produttivi