



Descrizione prodotto

Insalata Russa decorata

Ingredienti

Patate, carote, piselli olive, funghi, SEDANO, carciofi, peperoni, cavolfiori, finocchi, cetrioli, MAIONESE (olio di semi di girasole, UOVA, aceto di vino, amido modificato, sale, zucchero, addensanti: E412-E415, acidificanti: E270-E330, conservanti: E200), UOVA, gelatina animale, esaltatore di sapidità E621.

Allergeni nel prodotto

Può contenere tracce di Glutine, Pesce, Latte, Uova, Crostacei

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello stabilimento sono presenti: Glutine, pesce, Latte, Uova, Crostacei

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Prodotto gastronomico a base di ortaggi e verdure in salsa maionese, pronto per il consumo

| Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto | |
|--|-----------------|
| Energia | kJ 510 kcal 122 |
| Proteine | 0,96 g |
| Carboidrati | 6,68 g |
| Zuccheri | 2,75 g |
| Grassi | 10,45 g |
| Grassi saturi | 0,758 g |
| Grassi Monoinsaturi | 6,103 g |
| Grassi Polinsaturi | 3,11 g |
| Colesterolo | 0 mg |
| Fibra | 1,5 g |
| Sodio | 183 mg |
| Potassio | 199 mg |

Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi

| | |
|------------------------|-----------------|
| Carica mesofila totale | < 500.000 UFG/g |
| Escherichia Coli | < 10 UFG/g |
| Coliformi totali | < 1000 UFG/g |
| Salmonella spp | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes | Assente/25g |
| Stafilococchi aureus | < 100 UFG/g |

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto

Morbido e Dolce

Consistenza

Densa

Colore

Tinta delicata con toni di verde, arancio, giallo

Aspetto

Cubetti di vario colore di verdure in salsa maionese

Odore

Delicato agrodolce

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

| | | | |
|---------------------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Codice Articolo | IR01 (2 kg) - IR02 (1 kg) | Codice linea Prodotti | MAR - Gastronomia monesia RUSSE |
| Formato | Kg a peso variabile | Dimensioni unità vendita | 44Lx24Px6H cm |
| Codice EAN pezzo | | Shelf-life | 60 giorni |
| Tipologia confezione | Vassoio filmato + scatola | Tipo Imballo | Cartone |
| Numero pezzi per imballo | 1 pz | Dimensioni Imballo | 46Lx25Px11H cm |
| Tipo pedana | Europallet 80x120 cm | N° conf x u.ve | 1 pz |
| N° u.ve x strato | 6 | N° strati x pallet | 15 |
| n° u.ve x pallet | 90 | Altezza e peso pallet | 165 cm - 90 kg/180 kg |

L'insalata russa è la più nota delle insalate del gruppo "insalate composte di verdure cotte o miste di cotte e crude"; è servita prevalentemente come antipasto. È costituita da verdure lessate e patate tagliate a dadini, il tutto condito con salsa maionese; ne esistono numerose varianti, a seconda delle tradizioni locali e familiari, in cui si prevede l'aggiunta di ulteriori ingredienti. È diffusa in numerosi paesi del mondo. Si cominciò a diffondere in Italia alla fine dell'Ottocento come prova la ricetta inserita nel noto libro di cucina *Re dei cuochi*, nell'edizione del 1868. All'inizio del Novecento Pellegrino Artusi lo inserì nella sua nota opera di culinaria e Ada Boni la riportò nel Talismano della felicità nel 1929. Negli anni Trenta del Novecento era ormai un piatto popolare in tutta Italia