

Descrizione prodotto

Cous Cous g 250

Ingredienti

Couscous, ortaggi misti, prosciutto cotto, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali.

Conservante: acido sorbico E200BP-NF

Allergeni nel prodotto

SOIA

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti uova, sedano, senape



Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto	
Energia	kJ 565 kcal 135
Grassi	3,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	21,9 g
Di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	3,8 g
Sale	
Fibre alimentari	0,4 g
Sodio	390 mg
Acqua	
Vitamina A - B1 - B2	
Vitamina E	
Calcio	
Fosforo	
Potassio	
Magnesio	

Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi

Carica mesofila totale	
Enterobatteriacee	
Coliformi totali	
Salmonella spp	
Listeria monocytogenes	
Stafilococchi coagulasi +	
Conservanti o altri additivi	Assenti

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Il prodotto può essere consumato tal quale o riscaldato

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto

Tipico del prodotto

Consistenza

Tenera con filamenti della verdura

Colore

Variopinto

Aspetto

Tipico del prodotto

Odore

Tipico del prodotto

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

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON1144	Codice linea Prodotti	GAS - Gastronomia monesia
Formato	g 250	Dimensioni unità vendita	13.5p x 18l x 4h cm
Codice EAN pezzo	8033749230720	Shelf-life	15 gg
Tipologia confezione	ATM (atmosfera protettiva)	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	6	Dimensioni Imballo	29L x 19P x 12H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	6pz x ct
N° u.ve x strato	7	N° strati x pallet	8
n° u.ve x pallet	56	Altezza e peso pallet	120 cm - 84 kg

Tradizionalmente il cuscus veniva preparato con semola di grano duro, ma oggi con questo nome ci si riferisce anche ad alimenti preparati con cereali diversi, come [orzo](#), [miglio](#), [sorgo](#), [riso](#) o [mais](#). Solitamente esso accompagna carni in umido e/o verdure bollite (sulla costa del [mar Mediterraneo](#) anche pesce in umido). Questo piatto è l'alimento tradizionale di tutto il Nordafrica, al punto che lo si potrebbe definire "piatto nazionale" dei [Berberi](#). Oltre che nel [Maghreb](#), in Italia il cuscus è preparato nel [trapanese](#), in [Sicilia](#); è cotto a vapore in una speciale pentola di terracotta smaltata, ma il condimento, a differenza di quello magrebino, è un brodo di [zuppa di pesce](#). Dalla Sicilia, il cuscus è stato portato a [Livorno](#) (cuscus d'[agnello](#)) e a [Genova](#). Anche nella cucina [marchigiana](#) in origine i [frascarelli](#) sarebbero stati una sorta di couscous di farina di grano tenero; successivamente questi grumi sarebbero stati sostituiti o integrati dal riso stracotto.