

Alici piccanti

(dal fresco) 200 g

Descrizione prodotto

Filetti di alici con peperoncino

Ingredienti

INGREDIENTI: Filetti di **Alici** marinati 65% (filetti di **Alici**, acqua, aceto di alcool, sale, correttore di acidità: E330), olio di semi di girasole, prezzemolo 0,2%, peperoncino 0,2%.

Allergeni nel prodotto

Pesce

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello sabilimento sono presenti glutine, sedano, latte, uova, senape, pesce, crostacei



Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto	
Energia	kJ 812 kcal 194
Grassi	12,50 g
Grassi Saturi	5,20 g
Proteine	19,20 g
Carboidrati	1,20 g
Di cui Zuccheri	0,60 g
Sale	0,60 g

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Il prodotto può essere consumato tal quale

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto	Salato, delicato, agrodolce
Consistenza	Morbida e dolce
Colore	Tinta delicata grigio chiaro
Aspetto	Alici sfilettate, salate in olio di conser
Odore	Tipico del prodotto e dell'aceto

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

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

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON282M	Codice linea Prodotti	MAR - Gastronomia monesia OLIO
Formato	200 g	Dimensioni unità vendita	16l x 11p x 2h cm
Codice EAN pezzo	8033749235190	Shelf-life	60 gg
Tipologia confezione	Vaschetta termosaldata	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	5	Dimensioni Imballo	17L x 13P x 12H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	5 pz x ct
N° u.ve x strato	32	N° strati x pallet	5
n° u.ve x pallet	160	Altezza e peso pallet	70 cm - 160 kg

Consiglio per la preparazione domestica: Lavate le alici con acqua fredda corrente ed asciugatele. Prendete un recipiente e disponete uno strato di alici sul fondo. Tagliate un limone e cospargete di succo (o di aceto), fate un altro strato di alici e versate sopra altro succo di limone (o di aceto). Lasciate marinare le alici per almeno tre ore, scolate le alici e mettetele in un altro recipiente. Fate uno strato di alici e cospargete di prezzemolo fresco tritato, aglio e olio extravergine d'oliva.