

DESCRIPCIÓN :

Lasaña Vegetal

CODIGO :

P412.0001

FAMILIA :

Lasaña

EMBALAGE :

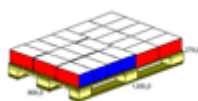
Bolsa PEHD neutra

FORMAT :

Bolsa de 24 raciones / Caja

PALETIZACIÓN :

16 cajas/fila



INGREDIENTES

Pasta artesana de huevo, pimiento rojo, cebolla, espinacas, calabacín, berenjena, tomate, crema de leche, espesante, aceite de girasol, queso azul, azúcar, sal, gelatina.

ALERGENOS

Gluten, leche, huevo.

Puede contener trazas de: soja, sésamo, apio, mostaza, sulfitos, crustáceos, moluscos y pescado.

VIDA ÚTIL

18 meses.

CONSERVACIÓN – DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C *.

(No volver a congelar una vez descongelado el producto.)

PREPARACIÓN RECOMENDADA

Para obtener un resultado óptimo, recomendamos descongelar el producto y, antes de la regeneración, salsear. Para calentar:

1. En microondas, durante 3-4 minutos a media potencia tapado con film.
2. Para poder darle el efecto dorado, poner-lo en el horno durante 5 minutos a 160°C

PARÁMETRO	VALOR PARAMÉTRICO
Aerobis mesofilos revivificables	1,0 x 10e5 Nivel Guia
Enterobacteris	1,0 x 10e2 Nivel Guia
Escherichia coli	0 Nivel Guia
Salmonella spp	Ausencia
Staphylococcus aureus	1,0 x 10e2 Nivel Guia
Listeria monocytogenes	Ausencia

Gastrònoms ha implantado la UNE-EN ISO 22000 Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos.

*Nuestras elaboraciones se someten al proceso de congelación rápida, denominado también como ultra congelación, este proceso permite rebasar tan rápidamente como sea necesario la zona de máxima cristalización de manera que la temperatura del producto (tras la estabilización térmica) se mantiene sin interrupción en temperaturas iguales o inferiores a -18°C.

