

DESCRIPCIÓN :

Ravioli Crujiente de secreto y jamón con cebolla al Oporto.

CÓDIGO :

P407.0017

CÓDIGO EAN :

8436582830292

FAMILIA :

Raviolis (V Gama)

EMBALAJE :

Bolsa PEHD neutra

FORMATO :

25gr/unidad

2Kg/Caja

PALETIZACIÓN :

21 cajas / fila

9 filas/palet

189 cajas/palet

FICHA TÉCNICA



INGREDIENTES

[cebolla frita (cebolla 96.75%, aceite de oliva 3% y sal 0.25%), espesante (harina de TRIGO y grasa hidrogenada), jamón (3%), garnacha (SULFITOS), gelatina, sal], secreto de cerdo ibérico salpimentado [secreto de cerdo ibérico, sal, pimienta negra], Pasta rollitos primavera (Spring roll) (Harina de TRIGO (48%), agua, aceite de coco y sal.), HUEVO pasteurizado (Claras y yemas de HUEVOS de gallina, agua, almidón y conservadores: E-202, E-211), salsa española [agua mineral, huesos de ternera, espesante (harina de TRIGO, grasa vegetal de palma, jarabe de azúcar caramelo, maltodextrina), vino tinto (contiene SULFITOS), zanahoria, cebolla, puerro, APIO, sal, ajos], salsa de oporto [oporto (SULFITOS) (15%), espesante (harina de TRIGO, grasa vegetal de palma, jarabe de azúcar caramelo, maltodextrina)]

ALERGÉNICOS

Huevo, leche, gluten, sulfitos, apio.

Elaborado en una fábrica que utiliza: : soja, sésamo, apio, mostaza, crustáceos, molusco y pescado.

VIDA ÚTIL

18 meses.

CONSERVACIÓN - DISTRIBUCIÓN

Temperatura de referencia -18°C*.

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

PREPARACIÓN RECOMENDADA

Aconsejamos freír con aceite caliente a 180°C hasta se doren.

No es necesario descongelar antes de freír.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / QUÍMICOS

Límites microbiológicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de contaminantes químicos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

Límites de plaguicidas y residuos según legislación vigente:

Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	Valores medios por 100g
Valor energético	1058 kJ / 254 kcal
Grasas	15 g
de las cuáles:	
Saturadas	4.5 g
Hidratos de Carbono	15.1 g
de los cuáles:	
Azúcares	1.7 g
Proteína	14 g
Sal	1.8 g

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.

