

## ARANCINI trevigiani

### INGREDIENTI

Riso 55% (precotto), Salsiccia (carne di suino) 22%, Radicchio 3%, Fontal (con latte pastorizzato) 3%, dado 5% (sale da cucina, grassi vegetali idrogenati, salsa di soia, estratto di lievito, cipolla, spezie, fruttosio, acido citrico), Grattugiato misto 2% (latte pastorizzato, sale, caglio, lisozima), Sale, Cipolla, Vino bianco, olio d'oliva, curcuma;

**IMPANATURA 10%:** Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, farina di cereali maltati), Mais, Pastella (farina di frumento, acqua, sale);

DA FRIGGERE O FRITTI IN OLIO VEGETALE



### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	BOLLO CEE
ARANCINI TREVIGIANI	ARANCINI DI RISO IMPANATI RIPIENI DI SALSICCIA E RADICCHIO	IT 9 - 3649/L CE.

### PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	TMC (shelf life)	MODALITÀ DI CONSERV.NE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	PESO DEL PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	UNITÀ DI VENDITA
SURGELATO	12 MESI	-18° C	-18° C	130 g	MONOUSO CARTONE	15 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

### STANDARD MICROBICI

VALORE ENERGETICO	200,5 Kcalorie	C.M.T.	<1000 ufc/g
	838,1 Kjoule	E. COLI	<10 ufc/g
PROTEINE	5,4 g	BACILLUS CEREUS	Limite 10 ufc/g
CARBOIDRATI	35,5 g	LISTERIA	Assente su 25 g
GRASSI	4,1 g	SALMONELLA	Assente su 25 g

### ALLERGENI - Legenda: \* Presenza dell'Allergene. ! Possibile presenza di tracce dell'Allergene.

Glutine	*	Senape	
Soia	*	Lupini	
Frutta Secca		Sesamo	
Uova	!	Latte	*
Sedano	!	Arachidi	



## ARANCINI boscaioli

### INGREDIENTI

Riso 65% (precotto), Mix funghi 20%, Dado 4% (sale da cucina, grassi vegetali idrogenati, salsa di soia, estratto di lievito, cipolla, spezie, fruttosio, acido citrico), Grattugiato misto 1% (latte pastorizzato, sale, caglio, lisozima), Olio d'oliva, Sale, Burro, Curcuma, Cipolla, Prezzemolo;

**IMPANATURA 10%:** Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, farina di cereali maltati), Mais, Pastella (farina di frumento, acqua, sale);



DA FRIGGERE O FRITTI IN OLIO VEGETALE

### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	BOLLO CEE
ARANCINI BOSCAIOLI	ARANCINI DI RISO IMPANATI RIPIENI DI MOZZARELLA E FUNGHI	IT 9 - 3649/L CE.

### PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	TMC (shelf life)	MODALITÀ DI CONSERV.NE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	PESO DEL PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	UNITÀ DI VENDITA
SURGELATO	12 MESI	-18° C	-18° C	130 g	MONOUSO CARTONE	15 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

### STANDARD MICROBICI

VALORE ENERGETICO	186,7 Kcalorie	C.M.T.	<1000 ufc/g
	781,5 Kjoule	E. COLI	<10 ufc/g
PROTEINE	3,3 g	BACILLUS CEREUS	Limite 10 ufc/g
CARBOIDRATI	34,6 g	LISTERIA	Assente su 25 g
GRASSI	3,9 g	SALMONELLA	Assente su 25 g

### ALLERGENI - Legenda: \* Presenza dell'Allergene. ! Possibile presenza di tracce dell'Allergene.

Glutine	*	Senape	
Soia	*	Lupini	
Frutta Secca		Sesamo	
Uova	!	Latte	*
Sedano	!	Arachidi	



## ARANCINI genovesi (pesto D.O.P.)

### INGREDIENTI

Riso 82% (precotto), Provola 9%, Pesto D.O.P. (basilico fresco genovese, olio extravergine 100% italiano, grana padano, pecorino romano, pinoli, sale, aglio di Vessalico) 6%, Grattugiato misto 2% (latte pastorizzato, sale, caglio, lisozima), Sale, Cipolla, Vino bianco, olio d'oliva, curcuma, dado 1% (sale da cucina, grassi vegetali idrogenati, salsa di soia, estratto di lievito, cipolla, spezie, fruttosio, acido citrico);

**IMPANATURA 10%:** Pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, farina di cereali maltati), Mais, Pastella (farina di frumento, acqua, sale);

DA FRIGGERE O FRITTI IN OLIO VEGETALE



### SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	BOLLO CEE
ARANCINI GENOVESI	ARANCINI DI RISI IMPANATI RIPIENI DI PESTO D.O.P.	IT 9 - 3649/L CE.

### PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	TMC (shelf life)	MODALITÀ DI CONSERV.NE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	PESO DEL PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	UNITÀ DI VENDITA
SURGELATO	12 MESI	-18° C	-18° C	130 g	MONOUSO CARTONE	15 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

### STANDARD MICROBICI

VALORE ENERGETICO	199,4 Kcalorie	C.M.T.	<1000 ufc/g
	833,5 Kjoule	E. COLI	<10 ufc/g
PROTEINE	5,2 g	BACILLUS CEREUS	Limite 10 ufc/g
CARBOIDRATI	36,1 g	LISTERIA	Assente su 25 g
GRASSI	3,8 g	SALMONELLA	Assente su 25 g

### ALLERGENI - Legenda: \* Presenza dell'Allergene. ! Possibile presenza di tracce dell'Allergene.

Glutine	*	Senape	
Soia	*	Lupini	
Frutta Secca		Sesamo	
Uova	!	Latte	*
Sedano	!	Arachidi	

