

CANELONES DE ATÚN SIN BECHAMEL

100 UNIDADES



Versión: 02/15 Abril 2016

REF. 81884



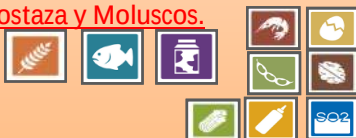
Descripción del producto: Laminado de pasta "al dente" con atún, acompañado de tomate, cebolla y especias.

Unidad: Unidades cilíndricas que constan de una placa rectangular que se cierra sobre si misma envolviendo un cilindro de relleno.

Formato: Caja de 4 kg con 100 unidades a granel.

Ingredientes: Agua, sémola de trigo, cebolla, atún (13%), tomate, almidón de trigo, jugo de tomate, aceite de girasol, proteína de trigo, especias, suero lácteo en polvo, sal y azúcar.

Alérgenos: GLUTEN, PESCADO y LECHE. Puede contener trazas de Crustáceos, Huevo, Soja, Frutos de cáscara, Apio, Mostaza y Moluscos.



No contiene OGMs.

Valores nutricionales medios en 100 g de producto:

Valor energético: 609 kJ/145 kcal.

Grasas: 4 g.

de las cuales, saturadas: 0,5 g.

Hidratos de Carbono: 19,7 g.

de los cuales, azúcares: 2,3 g.

Fibra alimentaria: 1,2 g.

Proteínas: 6,9 g.

Sal: 0,7 g.

Envase primario: Saco plástico

Envase secundario: Caja de cartón ondulado (292x224x127 mm; Peso: 125 g).

Paletización (base x altura): 130 cajas (13x10).

Población destino:

Destinado a la población en general excepto alérgicos e intolerantes a alguno de sus ingredientes.

Recomendaciones de conservación:

Producto congelado. Mantener a -18°C.

No volver a congelar una vez descongelado.

Recomendaciones de uso:

Precalentar el horno a 220°C-250°C durante 10 minutos. Retirar el producto del fondo y colocarlo en un recipiente apto para horno, cubrir con la salsa deseada, cocinar durante 40 minutos y gratinar al gusto. Si previamente se ha descongelado el producto, el tiempo de cocción es inferior.

Características microbiológicas:

Cumple el Reglamento CE 2073/2005 y sus modificaciones relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Información adicional:

Vida útil: 18 meses.