

Crema di Tonno con Mandorle *Cod. Art. 175; 180 g.*

Il Tonno, prelevato dalla cella frigorifero, viene tagliato a tranci, messo a dissanguare in acqua corrente, posizionato in ceste di acciaio inox AISI 316 e fatto cuocere non a vapore ma in acqua e sale in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche e non far disperdere gran parte delle proteine. Dopo la cottura il tonno viene raffreddato e, manualmente, si procede ad una minuziosa spellatura e alla eliminazione delle spine. I tranci puliti, vengono così frullati in un cutter insieme a olio di oliva, mandorle e sale fino ad ottenere un prodotto omogeneo.

Segue così il riempimento e la chiusura dei vasi di vetro da 180 g. con macchina tappatrice automatica, la sterilizzazione e il lavaggio delle confezioni.

L'ultima fase è rappresentata dall'etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, dal confezionamento dei contenitori in termo pacchi e dal magazzinaggio in appositi locali.

Il prodotto non ha alcuna aggiunta di amidi ed è quindi esente da fonti di glutine.



Ingredienti: Tonno 49%, Olio di oliva 41%, Mandorle 9,5%, Sale

Tipologia	Vasi di Vetro
N° Vasi per confezione	12
Dimensione Confezione	mm (280x210x90)
N° Confezioni per Euro-Pallets	14x10 h
Peso Netto Vaso	180 g.
Codice EAN	8004899002574
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico: 2512 Kj / 600 Kcal	Energy: 2512 Kj / 600 Kcal
Proteine: 15%	Protein: 15%
Sostanze grasse: 54,2%	Fat total: 54,2%
Carboidrati: 13,1%	Carbohydrate: 13,1%
Cloruro di sodio: 0,8%	Sodium: 0,8%