

ARTIGO 1697956

FORMATO 6 kg

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Preparado à base de peixe picado cru, panado e pré-frito. Ultracongelado.

UTILIZAÇÕESRefeições rápidas e ligeiras, mesmo como aperitivo.
Produto bem adaptado tanto para Restauração Pública como Institucional.
Davigel
 O parceiro do seu sucesso
CARACTERÍSTICAS GERAIS

caixa	unidade de venda	unidade de consumo	peso líquido (kg)	ITF	EAN
Mín. 250 unidades	Caixa	Caixa	6 kg	3220440079566	3220440079566

INGREDIENTES

Peixe (58% baseado na receita, de acordo com as recomendações de GEMRCN, 62% relativamente ao produto terminado), panagem (pão ralado, farinha de trigo, água, óleo de girassol, sal, especiarias (curcuma, pimentão), amido de trigo modificado, espessante (goma xantana), levedura, levedante químico (E 503). Produto elaborado numa fábrica onde podem ser manipulados os seguintes ingredientes: frutos secos de casca rija, leite, ovo, soja, crustáceos, moluscos, sésamo, aipo e mostarda.

MODO DE PREPARAÇÃO

No forno: sem descongelar, colocar os panadinhos na placa durante cerca de 10 minutos a 200°C.
Na fritadeira: sem descongelar, mergulhar os panadinhos em óleo a 180°C durante cerca de 3 a 4 minutos.

DATA LIMITE DE UTILIZAÇÃO / CONSERVAÇÃO

18 meses a partir da data de fabricação. Conservar a - 18°C ou temperatura mais baixa evitando oscilações de temperatura.

MARCA SANITÁRIA

FR 76.482.001 CE

DOSAGEM

produto	líquido quente / frio	produto reconstituído / rendimento
		Aprox. 62 doses de cerca de 90 g (4 un.)

DIMENSÕES (cm) e Peso Bruto (kg)

	largura	comprimento	altura	peso bruto
Caixa	39,6	26,1	13,9	6,25
Paleta	80	120	167,9	64,4

QUANTIDADES

unidades/caixa	caixas/camada	camadas/paleta	caixas/paleta	unidades/paleta
250	9	11	99	24750

VALORES NUTRICIONAIS MÉDIOS (por 100g)

Valor Energético	
kj	810
kcal	193
Lípidos (g)	8,4
Hidratos de Carbono (g)	19,2
Proteínas (g)	9,7
Fibra (g)	1,0
Sal (g)	0,8

Nestlé Portugal, SA

Divisão FOODSERVICES/ Distribuidores

Rua Alexandre Herculano, 8

2799 - 554 Linda-a-Velha

Tel 21 4148500 Fax 21 4143700

www.nestle.pt

Para um contacto mais personalizado, ligue o número verde - 800207345

