

GranDor

BARONE



Denominazione prodotto Tuttinsieme pronto forno

Identificazione prodotto

Arancini al sugo: prodotto surgelato a base di riso, farcito con piselli fini e carne suina, e ricoperto esteriormente di pangrattato, fritto in olio di palma bifrazionato.

Crocchè: prodotto surgelato a base di fiocchi di patate, farcito con mozzarella fior di latte, e ricoperto esteriormente di pangrattato, fritto in olio di palma bifrazionato.

Frittatine di maccheroni: prodotto surgelato a base di pasta di grano duro, farcito con piselli, carne suina e prosciutto cotto, e ricoperto esteriormente di pangrattato, fritto in olio di palma bifrazionato.

Gattoncini: prodotto surgelato a base di fiocchi di patate, farcito con prosciutto e salame e ricoperto esteriormente di pangrattato, fritto in olio di palma bifrazionato.

Polpette di melanzane: prodotto surgelato a base di melanzane e ricoperto esteriormente di pangrattato, fritto in olio di palma bifrazionato.

Prelibatezze (gattoncini) ai quattro formaggi: prodotto surgelato a base di fiocchi di patate, farcito con pecorino romano, preparato alimentare, formaggio gorgonzola e formaggio svizzero, e ricoperto esteriormente di pangrattato, fritto in olio di palma bifrazionato.

Ingredienti

Arancini al sugo: riso (80%), acqua, sale marino, concentrato doppio di pomodoro, pomodori pelati, grassi vegetali, preparato alimentare (acqua, proteine del latte, cagliata di latte, grassi vegetali, burro, panna, sale da cucina, correttore di acidità: E330, sale di fusione E331), piselli fini (9%), carne suina e bovina (6%), formaggio grana, preparato per brodo, salame, spalla cotta, besciamella, olio di semi vari, sedano, carote, cipolle, pepe, spezie.

Crocchè: fiocchi di patate (85%), acqua, sale marino, preparato alimentare (acqua, proteine del latte, cagliata di latte, grassi vegetali, burro, panna, sale da cucina, correttore di acidità: E330, sale di fusione E331), mozzarella fior di latte (6%) (latte, sale marino, caglio, correttore acidità: acido citrico, conservante: E202), grassi vegetali, latte scremato in polvere (siero di latte in polvere), glutammato monosodico, formaggio grana, salame, spalla cotta, pepe.

Frittatine di maccheroni: pasta di grano duro (80%), acqua, sale marino, preparato alimentare (acqua, proteine latte, cagliata di latte, grassi vegetali, burro, panna, sale da cucina, correttore di acidità: E330, sale di fusione E331), piselli fini (6%), carne suina (5%), prosciutto cotto (4%), carne bovina e suina, concentrato doppio di pomodoro, formaggio grana, noce moscata, grassi vegetali, farina tipo 00, latte in polvere, salame, pepe, spezie varie.

Gattoncini: fiocchi di patate (85%), acqua, sale marino, preparato alimentare (acqua, proteine del latte, cagliata di latte, grassi vegetali, burro, panna, sale da cucina, correttore di acidità: E330, sale di fusione E331), prosciutto cotto (5%), salame napoli (4%), grassi vegetali, latte scremato in polvere (siero di latte in polvere), glutammato monosodico, formaggio grana, pepe.

Polpette di melanzane: melanzane (80%), acqua, sale marino, pane tostato, preparato alimentare (acqua, proteine del latte, cagliata di latte, grassi vegetali, burro, panna, sale da cucina, correttore di acidità: E330, sale di fusione E331), grassi vegetali, formaggio grana, latte in polvere, noce moscata, pepe.

Prelibatezze ai quattro formaggi: fiocchi di patate (80%), acqua, sale marino, formaggio grana (4%), preparato alimentare (acqua, proteine del latte, cagliata di latte, grassi vegetali, burro, panna, sale da cucina, correttore di acidità: E330, sale di fusione E331) (4%), formaggio gorgonzola (4%), formaggio svizzero (emmental) (4%), grassi vegetali, glutammato monosodico, pepe.

Per tutti i prodotti Panatura: pangrattato, acqua, farina tipo 00, tapioca, sale marino. Olio di palma bifrazionato da cottura

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: di forme varie

Odore: caratteristico, esente da odori sgradevoli

Sapore: caratteristico e gradevole

Colore: tipico del pane grattugiato, che ne caratterizza la parte esterna

Consistenza: buona

Caratteristiche chimico-fisiche e valori nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico	1061,48 kJ/ 253,70 kcal
Proteine	5,5 g
Grassi	10,5 g
acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	34,30 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	1,0 g
Sale	1,3 g

Sapori e profumi della tradizione italiana.

GranDor

BARONE

Caratteristiche microbiologiche

Conformi alla normativa vigente (Regolamento CE n° 852, 853, 854 del 2004 e 2073 del 2005).

Modalità di conservazione

Il prodotto conservato in congelatore a -18/-20°C ha una durata di circa un anno dalla data di produzione.

Una volta portato a -12°C il prodotto deve essere consumato entro un mese.

Conservato a -5°C il prodotto va consumato entro un solo giorno, mentre una volta scongelato non può essere ricongelato.

Consigli per la cottura

Scongela a temperatura ambiente per 120 minuti (in inverno 180 min.) e scaldare in forno a 180°C con modalità ventilata per 3/4 minuti o in microonde con modalità combi per 1 minuto.

In alternativa è possibile scaldare il prodotto surgelato direttamente in forno a 180°C con modalità ventilata per 10 minuti o in microonde con modalità combi per 2 minuti. Servire caldo.

Caratteristiche della confezione

Il prodotto è consegnato confezionato in sacchetti di plastica, 500g 26x20cm 10 confezioni per scatola, 2500g 40x28cm 2 confezioni per scatola, 3500g 45x28 cm 2 confezioni per scatola, a loro volta contenuti in scatole di cartone da 20x34x26cm.

Grammatura prodotto disponibile

Mignon: 30g

Confezioni disponibili

Confezioni da 2500g, 3500g.

Sapori e profumi della tradizione italiana.