



## FINGERS DE MOZZARELLA

Código: EU805002

### Envase



### Descripción Producto:

Suaves varitas pre-fritas de queso mozzarella, cubiertas por una capa de crujiente y dorado pan rallado, especiadas con ligero sabor a ajo, pimienta y perejil ultra-congelado y envasadas bajo estrictas condiciones higiénicas.



**Ingredientes:** Queso mozzarella (42%), harina de trigo, aceite girasol, almidón (contiene trigo), sal, especias, dextrosa, espesantes (E-412 y E466), margarina vegetal (grasa de palma, aceite de girasol, emulgente E471, acidulante E330).

**Criterios microbiológicos:** Conforme al reglamento n°1441/2007/CE y de acuerdo con el plan del proveedor.

Salmonella: Ausencia/25 g

**Alérgenos:** Según directivas 2003/89/CE y 2005/26/CE:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Cereales y derivados que contienen gluten | <input type="checkbox"/> Crustáceos y derivados |
| <input type="checkbox"/> Huevos y derivados                                   | <input type="checkbox"/> Pescado y derivados    |
| <input type="checkbox"/> Cacahuets y derivados                                | <input type="checkbox"/> Soja y derivados       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Leche y derivados                         | <input type="checkbox"/> Nuez y derivados       |
| <input type="checkbox"/> Apio y derivados                                     | <input type="checkbox"/> Mostaza y derivados    |
| <input type="checkbox"/> Semillas de sésamo y derivados                       | <input type="checkbox"/> Sulfitos (< 10 ppm)    |
| <input type="checkbox"/> Lupino y derivados                                   | <input type="checkbox"/> Moluscos y derivados   |

### Características – Presentación – Paletización:

**Calibre (peso/pieza):** 25gr.

**Presentación:** Bolsas de 1kg

**Formato:** 3 bolsas de 1 kg

**Caja Máster:** 3 kg

**Tamaño caja:** 358 x 238 x 116

**Cajas base:** 11 cajas por base.

**Cajas pallet (europeo):** 176 cajas pallet – 528 kg

**Código EAN:** 8427318805028

**Origen:** CEE

**Conservación:** Producto congelado, mantener a -18°C

**Caducidad:** 18 meses desde la fecha producción.

### Modo de empleo:

**Horno:** Precalear el horno durante 10 minutos a 240°C (horno sin aire). Sin descongelar el producto hornear durante 4 minutos.

**Freidora:** Sin descongelar el producto freír en abundante aceite a 18° C durante dos minutos y medio.