



## INGREDIENTI

- Riso 68% dopo cottura (acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 18% (ortaggi freschi di Sicilia [pomodoro a crudo, carota, zucchina, melanzana, peperone rosso/giallo, cipolla], olio Extra Vergine d'Oliva Italia, sale);
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA di GRANO** tenero "00", acqua, **PANGRATTATO** [semolato di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

## SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Ortolano	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Ortaggi freschi e stagionali di Sicilia.	Prodotto tipico siciliano <b>P. A. T.:</b> Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )
Arancino Ortolano mignon*		

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	150 Kcalorie	
		627 Kjoule	
	<b>Grassi</b>	2	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,2	
<b>Carboidrati</b>	30,6		
<i>di cui zuccheri</i>	1,4		
<b>Fibre</b>	3,5		
<b>Proteine</b>	3,7		
<b>Sale</b>	1,1		

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	§	<b>Solfiti</b>	
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§	(> 10mg / kg)	

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 68% dopo cottura (acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 18% di cui: (ortaggi freschi di Sicilia 85% [melanzana, pomodoro a crudo, cipolla], Ricotta salata 10% [siero di LATTE ovino/vaccino pastorizzato, LATTE e sale], Basilico, olio Extra Vergine d'Oлива Italia, sale);
- Pastella e Panatura 14% (FARINA di GRANO tenero 00, acqua, sale, PANGRATTATO [SEMOLA di GRANO duro, acqua, LIEVITO, sale]).

PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE

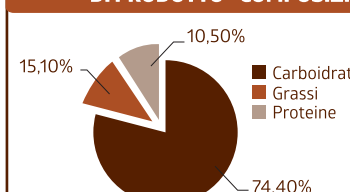
## SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino "Vi Bellini"	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Pomodoro a crudo, melanzana, ricotta salata (Vaccina-Ovina), basilico.	Prodotto tipico siciliano
Arancino "Vi Bellini" mignon*		P. A. T.: Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF)

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI



	Valore Energetico	164 Kcalorie 687 Kjoule
<b>Grassi</b>		2,8
<i>di cui acidi grassi saturi</i>		0,2
<b>Carboidrati</b>		30,5
<i>di cui zuccheri</i>		1,6
<b>Fibre</b>		3,1
<b>Proteine</b>		4,3
<b>Sale</b>		1,1

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: α presenza dell'allergene § possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	α	<b>Solfiti</b>	
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§	(> 10mg / kg)	

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 63% dopo cottura (Acqua, riso, sale, zafferano).
- Condimento 21% (salsa di pomodoro, sale, carne bovina siciliana, Suino Nero Siciliano [allevamento stato semi brado] sfumate al VINO bianco, ortaggi freschi di Sicilia [carote, cipolla], FORMAGGIO "CosaCavaddu" stagionato [LATTE VACCINO CRUDO, sale, CAGLIO], Basilico fresco, olio Extra Vergine d'Oliva Italia);
- Pastella e Panatura 16% (FARINA di GRANO tenero 00, acqua, sale, PANGRATTATO [SEMOLA di GRANO duro, acqua, LIEVITO, sale]).

PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Aran3 - Arancubo mignon*	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; ripieno di carne, sfumate al VINO bianco, salsa di pomodoro, ortaggi, caciocavallo, Pangrattato.	Prodotto tipico siciliano P. A. T.: Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF)

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	54g* pz 15,15 Kg crt	5 blister da 56 pz: 280pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt -13.440 pz Euro Pallet: 56 crt -15.680 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	181 Kcalorie 760 Kjoule
	Grassi	5,9
	di cui acidi grassi saturi	0,8
<b>Carboidrati</b>		26,7
di cui zuccheri		1,2
<b>Fibre</b>		0,9
<b>Proteine</b>		4,5
<b>Sale</b>		0,2

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

## ALLERGENI - LEGENDA: $\alpha$ presenza dell'allergene $\S$ possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	$\alpha$	<b>Senape</b>	$\S$	<b>Crostacei</b>	$\S$
<b>Soia</b>	$\S$	<b>Lupini</b>	$\S$	<b>Molluschi</b>	$\S$
<b>Frutta a guscio</b>	$\S$	<b>Sesamo</b>	$\S$	<b>Pesce</b>	$\S$
<b>Uova</b>	$\S$	<b>Latte</b>	$\alpha$	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	$\alpha$
<b>Sedano</b>	$\S$	<b>Arachidi</b>	$\S$		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**54g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti



## INGREDIENTI

- *Riso 68% dopo cottura (acqua, riso, **VINO BIANCO**, sale, zafferano);*
- *Condimento 18% di cui: (Suino Nero Siciliano [allevamento stato semi brado] marinato con **VINO BIANCO** 30%, ortaggi freschi di Sicilia 40% [proporzioni variabili: zucchina, carota, cipolla], pomodori secchi siciliani 10%, **GRANELLA DI NOCCIOLA** 10%, olive nere 7%, olio Extra Vergine d'Oliva Italia, sale);*
- *Pastella e Panatura 14% (**FARINA di GRANO** tenero "00", acqua, **PANGRATTATO** [semolato di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).*

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

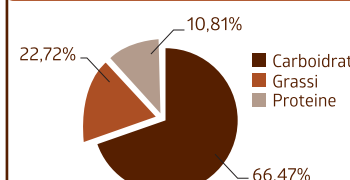
## SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Contadino	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di verdure, olive nere, <b>NOCCIOLE</b> e carne di Suino Nero Siciliano, vino bianco.	Prodotto tipico siciliano
Arancino Contadino mignon*		<b>P. A. T.</b> : Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	<b>Valore Energetico</b>	188 Kcalorie 786 Kjoule
	<b>Grassi</b>	4,7
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,2
	<b>Carboidrati</b>	31,2
<i>di cui zuccheri</i>		1,5
<b>Fibre</b>		2,7
<b>Proteine</b>		5,3
<b>Sale</b>		1,3

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	α	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	§	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	α
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- *Riso 68% dopo cottura (acqua, riso, **VINO ROSSO** Nero d'Avola, sale);*
- *Condimento 18% di cui: (Carne bovina siciliana [allevamento stato semi brado] marinata con **VINO ROSSO** Nero d'Avola 50%, ortaggi freschi di Sicilia 47% [proporzioni variabili: zucchina, melanzana, carota, cipolla, pomodoro a crudo], olio Extra Vergine d'Oliva Italia, sale);*
- *Pastella e Panatura 14% (**FARINA di GRANO** tenero "00", acqua, **PANGRATTATO** [semolato di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).*

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

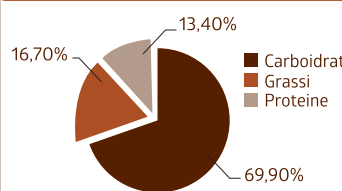
## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Contadino Ubriaco	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di verdure e carne di Carne di manzo siciliana, vino rosso Nero d'Avola.	Prodotto tipico siciliano
Arancino Contadino Ubriaco mignon*		<b>P. A. T.</b> : Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI



	Valore Energetico	171 Kcalorie
		714 Kjoule
<b>Grassi</b>		3,2
<i>di cui acidi grassi saturi</i>		0,2
<b>Carboidrati</b>		29,8
<i>di cui zuccheri</i>		1,3
<b>Fibre</b>		3,4
<b>Proteine</b>		5,7
<b>Sale</b>		1,1

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	§	<b>Solfiti</b>	α
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§	(> 10mg / kg)	

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 68% dopo cottura (acqua, riso, **VINO BIANCO**, sale, zafferano);
- Condimento 18% di cui: (**PESCE SPADA** sfumato con **VINO BIANCO** 50%, ortaggi freschi di Sicilia 47% [melanzana, pomodoro a crudo, cipolla], Menta, olio Extra Vergine d'Oлива Italia, sale, buccia di limone);
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA di GRANO** tenero "00", acqua, **PANGRATTATO** [semolato di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

## SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Spadaccino	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Pesce Spada, ortaggi di Sicilia, menta, scorza di limone, vino bianco.	Prodotto tipico siciliano
Arancino Spadaccino mignon*		<b>P. A. T.</b> : Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	164 Kcalorie	
		686 Kjoule	
	<b>Grassi</b>	2,5	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,1	
<b>Carboidrati</b>	29,8		
<i>di cui zuccheri</i>	1,2		
<b>Fibre</b>	3,4		
<b>Proteine</b>	5,6		
<b>Sale</b>	1,2		

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	α
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	§	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	α
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 68% dopo cottura (acqua, riso, **VINO BIANCO**, sale, zafferano);
- Condimento 18% di cui: (**SEPIE** sfumate con **VINO BIANCO** 50%, ortaggi freschi di Sicilia 41% [pomodoro a crudo, cipolla], Ricotta salata 5% [siero di **LATTE** ovino/vaccino pastorizzato, **LATTE** e sale], Prezzemolo, olio Extra Vergine d'Oliva Italia, sale, buccia di limone);
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA** di **GRANO** tenero 00, acqua, sale, **PANGRATTATO** [**SEMOLA** di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

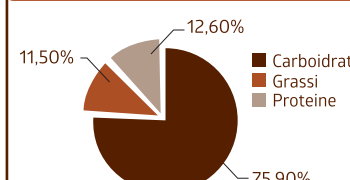
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Bianco ETNA	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Seppie, ricotta salata, ortaggi di Sicilia, prezzemolo, scorza di limone, vino bianco.	Prodotto tipico siciliano
Arancino Bianco ETNA*		<b>P. A. T.</b> : Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	150 Kcalorie	
		629 Kjoule	
	<b>Grassi</b>	1,5	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,3	
<b>Carboidrati</b>	29,5		
<i>di cui zuccheri</i>	1,2		
<b>Fibre</b>	0,6		
<b>Proteine</b>	4,6		
<b>Sale</b>	1,0		



### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	α
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	α	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	α
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 68% dopo cottura (Acqua, riso, sale, nero di SEPPIA [nero di SEPPIA, acqua, sale e ispessimento carbossimetilcellulosa sodica]);
- Condimento 18% di cui: ([SEPPIE, Sale, Acqua, Regolatori di acidità: E330 e E331], sfumate al VINO bianco 50%, passata di pomodoro e datterino [pomodoro, datterino, sale] 30%, ortaggi freschi di Sicilia [cipolla], nero di SEPPIA [nero di SEPPIA, acqua, sale e ispessimento carbossimetilcellulosa sodica]), prezzemolo, Olio Extra Vergine d'Oliva Italia;
- Pastella e Panatura 14% (FARINA di GRANO tenero 00, acqua, sale, PANGRATTATO [SEMOLA di GRANO duro, acqua, LIEVITO, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Nero ETNA	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; ripieno di seppie sfumate al VINO bianco, salsa di pomodoro, nero di seppie, Pangrattato.	Prodotto tipico siciliano P. A. T.: Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF)
Nero ETNA mignon*		

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	191 Kcalorie 799 Kjoule
	Grassi	6,5
	di cui acidi grassi saturi	1,1
<b>Carboidrati</b>		26,5
di cui zuccheri		0,8
<b>Fibre</b>		0,6
<b>Proteine</b>		5,7
<b>Sale</b>		1,0

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

## ALLERGENI - LEGENDA: α presenza dell'allergene § possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	α
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	§	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	α
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**





## INGREDIENTI

- Riso 68% dopo cottura (Acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 18% (**SARDINE, ALICI**, sfumate con **VINO BIANCO** 65%, ortaggi freschi 19% [pomodoro a crudo, scalogno], **PANGRATTATO** tostato [Semolato di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale], Uva Sultanina 100%, olio di semi di cotone, **PINOLI**, Finocchietto selvatico, olio Extra Vergine d'Oliva Italia, sale).
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA di GRANO** tenero "00", acqua, **PANGRATTATO** [semolato di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

## SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Beccafico	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Pesce Spada, ortaggi di Sicilia, menta, scorza di limone, vino bianco.	Prodotto tipico siciliano
Arancino Beccafico mignon*		<b>P. A. T.</b> : Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	112g pz 11,25Kg crt	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	50g* pz 11,20Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	178 Kcalorie	
		744 Kjoule	
	<b>Grassi</b>	3,3	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,5	
<b>Carboidrati</b>	31,0		
<i>di cui zuccheri</i>	1,1		
<b>Fibre</b>	0,7		
<b>Proteine</b>	6,1		
<b>Sale</b>	1,0		

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

## ALLERGENI - LEGENDA: $\alpha$ presenza dell'allergene $\S$ possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	$\alpha$	<b>Senape</b>	$\S$	<b>Crostacei</b>	$\S$
<b>Soia</b>	$\S$	<b>Lupini</b>	$\S$	<b>Molluschi</b>	$\S$
<b>Frutta a guscio</b>	$\alpha$	<b>Sesamo</b>	$\S$	<b>Pesce</b>	$\alpha$
<b>Uova</b>	$\S$	<b>Latte</b>	$\S$	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	$\alpha$
<b>Sedano</b>	$\S$	<b>Arachidi</b>	$\S$		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**50g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 65% dopo cottura (acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 21%: (**Ricotta [LATTE, siero di LATTE, sale]** 14%, zucchero, Canditi [Cubetti di Macedonia: Frutta e vegetali, Sciroppo di Glucosio-Fruttosio, Zucchero, Acidificante: Acido Citrico. Conservanti: Sorbato di Potassio, **ANIDRIDE SOLFOROSA** [come residuo], Coloranti: E 120, E 150a, E 133] 4%, cannella);
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA di GRANO** tenero 00, acqua, sale, **PANGRATTATO [SEMOLA di GRANO** duro, acqua, **LIEVITO, sale**]).

PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE

## SCHEDE TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
CassAncino Siciliano	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Ricotta dolce vaccina, Frutta Candita, cannella.	Prodotto tipico siciliano
CassAncino Siciliano mignon*		P. A. T.: Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF)

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	su richiesta	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	52g* pz 11,80Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	203 Kcalorie	
		852 Kjoule	
	<b>Grassi</b>	2,9	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,6	
<b>Carboidrati</b>	37,6		
<i>di cui zuccheri</i>	9,5		
<b>Fibre</b>	0,7		
<b>Proteine</b>	6,8		
<b>Sale</b>	1,2		

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

## ALLERGENI - LEGENDA: $\alpha$ presenza dell'allergene $\S$ possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	$\alpha$	<b>Senape</b>	$\S$	<b>Crostacei</b>	$\S$
<b>Soia</b>	$\S$	<b>Lupini</b>	$\S$	<b>Molluschi</b>	$\S$
<b>Frutta a guscio</b>	$\S$	<b>Sesamo</b>	$\S$	<b>Pesce</b>	$\S$
<b>Uova</b>	$\S$	<b>Latte</b>	$\alpha$	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	$\alpha$
<b>Sedano</b>	$\S$	<b>Arachidi</b>	$\S$		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**52g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 65% dopo cottura (acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 21%: (**Ricotta** [LATTE, siero di LATTE, sale]) 14%, zucchero, **PISTACCHIO** 4%);
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA** di **GRANO** tenero 00, acqua, sale, **PANGRATTATO** [SEMOLA di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

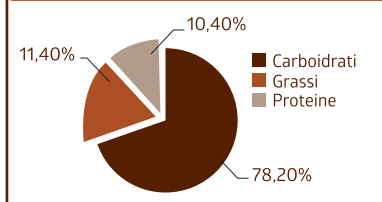
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
CassAncino Siciliano	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Ricotta vaccina, zucchero semolato, pistacchio, cannella.	Prodotto tipico siciliano
CassAncino Siciliano mignon*		P. A. T.: Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF)

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	su richiesta	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	52g* pz 11,70Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	239 Kcalorie	
		1000 Kjoule	
	<b>Grassi</b>	7,4	
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	2,1	
<b>Carboidrati</b>	34,7		
<i>di cui zuccheri</i>	6,3		
<b>Fibre</b>	1,4		
<b>Proteine</b>	8,2		
<b>Sale</b>	1,2		



### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

## ALLERGENI - LEGENDA: ✘ presenza dell'allergene § possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	✘	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	✘	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	✘	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**52g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 65% dopo cottura (acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 21% di cui: (**Ricotta [LATTE]**, siero di **LATTE**, sale] 14%, zucchero, Frutta Candita Colata [Cubetti Scorze di Arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante: Acido Citrico E330. Conservante: E220 come residuo.] 3%, Massa di Cacao Naturale 4%);
- **Pastella e Panatura 14%** (**FARINA di GRANO** tenero 00, acqua, sale, **PANGRATTATO [SEMOLA di GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
AranChoco Siciliano	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Ricotta dolce vaccina, Cioccolato di Modica, Scorza Arancia Candita.	Prodotto tipico siciliano
AranChoco mignon*		<b>P. A. T.</b> : Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	su richiesta	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	52g* pz 11,80Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	Valore Energetico	179 Kcalorie
		752 Kjoule
<b>Grassi</b>		2,3
<i>di cui acidi grassi saturi</i>		1,3
<b>Carboidrati</b>		35,2
<i>di cui zuccheri</i>		6,5
<b>Fibre</b>		0,5
<b>Proteine</b>		4,5
<b>Sale</b>		1,1

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

## ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	§	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	α	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	α
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**52g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**



## INGREDIENTI

- Riso 65% dopo cottura (acqua, riso, sale, zafferano);
- Condimento 21% di cui: (Melanzana, Fichi Secchi tritati 4%, Granella di **MANDORLA** tostata, zucchero, Massa di Cacao Naturale 2%, cannella);
- Pastella e Panatura 14% (**FARINA** di **GRANO** tenero 00, acqua, sale, **PANGRATTATO** [**SEMOLA** di **GRANO** duro, acqua, **LIEVITO**, sale]).

**PRODOTTO NON FRITTO. SI CONSIGLIA FRIGGERE CON OLIO DI SEMI: ARACHIDI/GIRASOLE**

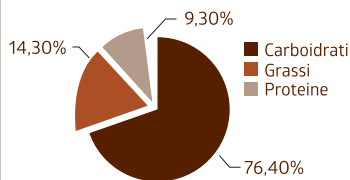
## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CATEGORIA	CERTIFICAZIONI
Arancino Fico	Timballo di riso panato esternamente con pangrattato, da friggere in olio; Ripieno di Melanzana, Fichi Secchi, mandorle tostate, cioccolato di Modica, cannella.	Prodotto tipico siciliano
Arancino Fico mignon*		<b>P. A. T.:</b> Prodotto Agroalimentare Tradizionale - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ( <b>MiPAAF</b> )

## PRESENTAZIONE E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO	SHELF LIFE	MOD. CONSERVAZ.	TEMP. TRASP.	PESO PROD.	COMP. CARTONE	COMP. PEDANA
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	su richiesta	4 blister da 25 pz: 100 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 4.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 5.600 pz
Surgelato	18 mesi	- 18° C	- 18° C	52g* pz 11,80Kg crt	5 blister da 45 pz: 225 pz Cartone: 300x400x275h	UK Pallet: 48 crt - 10.800 pz Euro Pallet: 56 crt - 12.600 pz

### VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDIO PER 100g DI PRODOTTO - COMPOSIZIONE IN MACRONUTRIENTI

	<b>Valore Energetico</b>	183 Kcalorie 766 Kjoule
	<b>Grassi</b>	2,9
	<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,4
<b>Carboidrati</b>	34,9	
<i>di cui zuccheri</i>	6,6	
<b>Fibre</b>	1,8	
<b>Proteine</b>	4,3	
<b>Sale</b>	0,1	

### STANDARD MICROBICI/CHIMICI

<b>Bacillus Cereus</b>	Limite 10 ufc/g
<b>C.M.T</b>	<1000 ufc/g
<b>E. Coli</b>	Assente/gr
<b>Listeria M</b>	Assente/25gr
<b>Salmonella</b>	Assente/25gr
<b>Stafil. aureo</b>	<10 ufc/g
<b>Multiresiduali</b>	Conf. al Reg. CE 396/05 e succ. Mod
<b>Aflatossine B1, B2, G1, G2</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Metalli pesanti</b>	Conf. al Reg. CE 1881/06 e succ. Mod
<b>Tossina stafilococcica</b>	Assente

### ALLERGENI - LEGENDA: **α** presenza dell'allergene **§** possibile presenza di tracce dell'allergene

<b>Glutine</b>	α	<b>Senape</b>	§	<b>Crostacei</b>	§
<b>Soia</b>	§	<b>Lupini</b>	§	<b>Molluschi</b>	§
<b>Frutta a guscio</b>	α	<b>Sesamo</b>	§	<b>Pesce</b>	§
<b>Uova</b>	§	<b>Latte</b>	§	<b>Solfiti</b> (> 10mg / kg)	
<b>Sedano</b>	§	<b>Arachidi</b>	§		

### CONFEZIONAMENTO

**Packaging primario:** in blister di PP idoneo al contatto alimentare

**Packaging secondario:** cartone ondulato idoneo al contatto alimentare

### USO PRODOTTO

**112g:** scongelare a +4°C almeno 1 ora prima della frittura, e consumare entro le 24 ore

**52g:** friggere il prodotto direttamente surgelato e consumare entro le 24 ore

Friggere in olio caldo a 180°C minimo, per 7/8 minuti, in adeguata friggitrice ed adeguato quantitativo olio; si consiglia utilizzare olio di semi: arachidi/girasole

**Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare**

### CONFORMITÀ AZIENDA

**Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità - Tracciabilità alimenti**