

condimento di pesce già pronto congelato

Sugo ai crostacei

linea Sughi

Shellfish Crustaceans Sauce - Deep Frozen Seafood Sauce
Krebstiere Sauce - Kochfertige Tiefgefrorene Fishsauce

descrizione prodotto · Produktbeschreibung · product description

nome commerciale Handelsname / trade name	Sugo ai crostacei <i>Sugo ai crostacei</i> <i>Sugo ai crostacei</i>
denominazione di vendita Verkehrsbezeichnung / sales designation	preparato ittico già pronto congelato <i>Fischfertiggericht, Tiefgefroren</i> <i>Ready Frozen Fish Preparation</i>
codice prodotto Produktcode / product code	8017192630146
peso confezione Packungsgewicht / package weight	300 g
peso netto Nettogewicht / net weight	300 g
temperatura di conservazione Lagertemperatur / storage temperature	-18°C o inferiore <i>-18°C oder niedriger / -18°C or less</i>
shelf life Regalverweildauer / shelf life	18 mesi / 18 Monate / 18 months
marchio / Marke / brand	Trevisani con Gusto
Ingredienti Zutaten / Ingredients	<p>Crostacei 36%: [pannocchie (<i>Squilla mantis</i>), scampi (<i>Nephrops norvegicus</i>) con antiossidante: metabisolfito di sodio, gamberetti boreali (<i>Pandalus borealis</i>), mazzancolle tropicali (<i>Litopenaeus vannamei</i>) con antiossidante: metabisolfito di sodio; salsa [acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodori, sale), amido di mais, aroma naturale (prodotto a base di pesce e molluschi), sale, pasta di acciughe (acciughe, sale, olio di oliva), prezzemolo, aglio, peperoncino), pomodoro.</p> <p>Krebstiere 36%: [Großer Heuschreckenkrebs (<i>Squilla mantis</i>), Norwegischer Tiefseehummer (<i>Nephrops norvegicus</i>) mit Antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit, Eismeergarnele (<i>Pandalus borealis</i>), White Tiger Garnele (<i>Litopenaeus vannamei</i>) with antioxidationsmittel: Natriummetabisulfit; Sauce [Wasser, Sonnenblumenöl, passierte Tomaten (Tomaten, Salz), Olivenöl extra vergine, Tomatenmark dreifach konzentriert (Tomaten, Salz), natürliche Aromen (Produkte auf basis von Fische und Weichtiere), Stärkemehl, Sardellenpaste (Sardellen, Salz, Olivenöl), Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili], Tomaten.</p> <p>Crustaceans 36%: [Spottail mantis squilla (<i>Squilla mantis</i>), norway lobster (<i>Nephrops norvegicus</i>) with antioxidant: sodium metabisulfite, northern prawn (<i>Pandalus borealis</i>), whiteleg shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>) with antioxidant: sodium metabisulfite; sauce [water, sunflower oil, extra virgin olive oil, tomato double concentrate (tomatoes, salt), corn starch, natural flavor (based products on fish and mussels), salt, anchovy paste (anchovy, salt, olive oil), parsley, garlic, chili], tomatoes.</p>
Allergeni Allergene / Allergens	Contiene pesce, molluschi, crostacei, solfiti <i>Enthält Fisch, Krebs- und Weichtiere, Sulfite</i> <i>Contains fish, molluscs, crustaceans, sulphites</i>



packaging primario · Primärverpackung · primary packaging

tipo confezione Packungstyp / type of packaging	Vassoio + film plastico <i>Lebensmittel-Behälter - kunststoff- Folie / food tray - plastic film</i>
dimensione confezioni Beutelgröße / size of packaging	142 x 272 x 38 mm

packaging di vendita · Verkaufsverpackung · sales packaging

tipo imballaggio Art der Sammelpackung / package type	cartone <i>Karton / carton box</i>
dimensioni imballaggio Sammelpackungsgröße / package size	l 430 x p 296 x h 135 mm
Nr. di confezioni e peso per imballaggio Anzahl der Einzelpackungen und Gewicht der Sammelpackung Nr. and weight of bags per package	9 astucci / 9 Packung / 9 cases 2,70 kg

pallettizzazione · Palettierung · palletization

Nr. imballaggi per strato Anzahl der Sammelpackungen pro Schicht Nr. of packages per layer	6
Nr. strati per pallet Anzahl der Schichten pro Palette / Nr. of layers per pallet	12
Nr. imballaggi per pallet Anzahl der Sammelpackungen pro Palette Nr. of packages per pallet	72
altezza pallet (inclusa pedana) Palettenhöhe (inkl. Palette) / pallet height (including pallet)	190 cm
peso netto pallet Nettogewicht der Palette / pallet net weight	194,4 kg


TrevisaniPietro
Industria e Commercio Prodotti Ittici dal 1964 
Vivere a lungo... Mangiando Pesce