



Surgenuin

pronte da
portare in tavola

CATEGORIA: LUMACHE



POLPA DI LUMACHE DI BOSCO

Helix Pomatia 6-10 grammi
Polpa cruda, selezionata e pulita
surgelato



1_Ingredienti

Carne di **lumaca** di terra, specie *Helix Pomatia*, caratteristica carne chiara (bianca) dal calibro medio.

Contiene **molluschi**: la lumaca è un mollusco.

Origine:

Zona di raccolta: Serbia – Bosnia Herzegovina – Croazia – Ungheria

Confezionata in Italia

Nelle eventuali denominazioni indicate in grassetto figurano gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze, come da "Allegato II – Reg. (UE) N.1169/2011"

2_Caratteristiche prodotto

Shelf life	≤18 mesi a -18°C	Alla consegna almeno 10 mesi di shelf life residua.
pH	7,86 ± 0,12	
Aw	0,985 ± 0,006	

3_Modalità di preparazione

da consumarsi previa cottura

per 250g di prodotto (2 porzioni circa)



Consigliamo di sbollentare le lumache anche da surgelate facendole bollire per qualche minuto, con un po' di aceto e qualche foglia di alloro. Sciacquatele bene in acqua fredda e sono pronte per essere usate in qualsiasi vostra ricetta.

N.B.: essendo un prodotto crudo dovranno comunque essere cotte a fuoco lento per altre 5/6 ore.

4_Caratteristiche nutrizionali

Valori nutrizionali	Per 100 g di prodotto
Energia	313 kj
	74 kcal
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Fibre	0,5 g
Proteine	16 g
Sale	<0,1 g

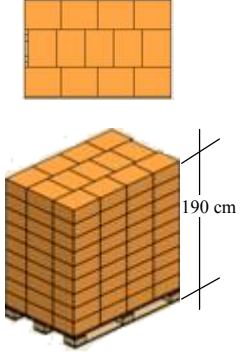


5_Caratteristiche microbiologiche

Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/g	< 100.000
Coliformi totali	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	Assente

6_Pallettizzazione

Catering

Cod. prodotto	101055	
Cod. EAN	8003489101055	
Confezione	1.000 grammi	
Conf. per CT	6	
CT per strato	13 (78 conf.)	
Strati pallet	7 (91 CT) (546 conf.)	
Dimensioni confezione	LxPxA: mm 270 x 165 x 55	
Dimensioni cartone	LxPxA: mm 295 x 235 x 265	

Smaltimento:

