



IL NIDO
DEL PETTIROSSO

AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



Il Nido del Pettirosso
C.da Scarafone,snc - 86010 Ferrazzano (CB)

SCHEMA TECNICA Zuppa di Lenticchie Molisane

LINEA: I Pronti

Rev: 15/01/2021

INGREDIENTI: Lenticchie Molisane 80%, Cipolla,
Carota, Olio EVO, Aglio, Alloro, **Sedano**, Bietola,
Patata, Sale

ALLERGENI: **Sedano**

PROVENIENZA MATERIE PRIME: Italia

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio

NOME DEL PRODOTTO: Zuppa di Lenticchie Molisane

MARCHIO: I Pronti

CODICE EAN : 7427135950209



PESO E TIPO DI CONFEZIONAMENTO

PESO: 490 gr. di cui 280 gr. di prodotto

TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro

IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite

QUALITÀ: Vetro + tappi a vite per alimenti

DIMENSIONI: 10 cm. di diametro per 6,5 cm di altezza

IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato

DIMENSIONI: cm. 32x22x15 h

N° barattoli per cartone 12

o netto cartone 12 x 490gr = 5.880gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO: Verdure, Legumi e gocce di condimento
integre

COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati

ODORE: Caratteristico, senza odori estranei

SAPORE: Delicato, senza retrogusti estranei

CONSISTENZA: Cremoso al giusto grado di densità

DIFETTI: Assenti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione
vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura
ambiente secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.

CONSIGLIO PER LA PREPARAZIONE

IN PENTOLA: poni il barattolo in pentola a bagno Maria
e riscalda per 2-3 minuti. Aggiungi un po' di acqua se
lo desideri per diluirlo. Oppure toglì il tappo e versa il
contenuto in pentola. Scalda a fuoco lento per alcuni
minuti aggiungendo un po' d'acqua per diluire.

IN MICROONDE: toglì il tappo e scalda il prodotto alla
massima potenza per 2 minuti, escludendo la funzione
grill; quindi ponilo in un piatto e gusta il prodotto.
Le lenticchie cotte sono ottimi da gustare sia come
piatto unico che come condimento per la pasta,
lasciati interi o passati per ottenere una vellutata.
L'aggiunta di un filo di olio di oliva a crudo ne esalta il
sapore.

Conservazione T.M.C.: 24 Mesi

Conservato nelle opportune condizioni di
conservazione, in un luogo fresco e asciutto al riparo
dalla luce solare diretta, il prodotto a una
conservabilità pari a 24 mesi dalla data di
confezionamento.

Conservazione Tmc: 24 mesi

Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e
consumata entro 2/3 giorni.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/Kcal 314,00/75,00
Grassi di cui acidi grassi saturi	1,85g 0,24g
Carboidrati di cui zuccheri	10,73g 0,96g
Proteine	4,20g
Sale	0,63g