

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME
CAZZILLI PALERMITANI
CAZZILLI PALERMITANI

COD. PROD. **PF0323**



18 mesi | 18 months
 -18°C



180°C
 5 minuti

Consigli per l'uso

Cuocere in friggitrice a 180° C per 5 min - In padella cuocere in olio caldo per 6/7 minuti - In forno a 200° C per 20 min.

Suggestions for use

Cook in the fryer at 180° C for 5 min - Cook in a pan in hot oil for 6/7 minutes - In the oven at 200° C for 20 min.

Dopo l'apertura

Conservare in congelatore

After opening

Keep frozen

Denominazione di vendita | Legal denomination

Descrizione | Description

Crocchette di patate con prezzemolo, congelate
 Frozen potato croquettes with parsley



Caratteristiche organolettiche e sensoriali | Organoleptical and Sensorial features



Aspetto | Appearance
 Arrotondato
 Rounded shape



Sapore | Flavour
 Patate | Potato



Odore | Odour
 Fritto | Potato



Texture | Texture
 Croccante | Crunchy

Ingredienti acqua, preparato per crocchette 27 % [fiocchi di patate 84% (patate disidratate 99%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, conservante: metabisolfito di sodio, spezie, correttori di acidità: acido citrico, antiossidante: ascorbilo palmitato), fecola, latte scremato in polvere, sale, albume d'uovo in polvere, grasso di palma non idrogenato, spezie], sale, prezzemolo disidratato, pepe nero.

Ingredients: water, mix for croquettes 27% [potato flakes 84% (dehydrated potatoes 99%, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizer: disodium diphosphate, preservative: sodium metabisulphite, spices, acidity regulators: citric acid, antioxidant: ascorbyl palmitate), starch, skimmed milk powder, salt, egg white powder, non-hydrogenated palm fat, spices], salt, dehydrated parsley, black pepper.

Imballo primario Busta in plastica

Confezione 3 X 2500 g

Materiale LDPE (polietilene)

Idoneità al contatto con alimenti Confermiamo che l'imballaggio a diretto contatto con l'alimento è adatto al contatto alimentare e conforme alla normativa vigente tra cui il Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed il Reg. UE n. 10/2011 per le materie plastiche e s.m.i.

Peso del singolo pezzo 30/40 g

Imballo secondario Cartone

Dimensione -

Peso 7,5 kg

N° unità/colli -

Primary packaging Plastic bag

Package 3 X 2500 g

Material LDPE (polyethylene)

Food contact We confirm that the packaging which come into direct contact with the food product is declared suitable for contact with food in accordance with the regulations in force, in particular the EC regulation n° 1935/2004, and all amendments to the texts in force.

Weight of the single piece 30/40 g

Secondary packaging Carton

Size -

Weight 7,5 kg

N° of units for case -

Allergeni Allergenes	Contiene Contains	Assente Absent	Può contenere May contain
Cereali contenenti glutine e prodotti a base glutine / <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>			x
Crostacei e prodotti a base crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		x	
Uova e prodotti a base uova / <i>Eggs and products thereof</i>	x		
Pesce e prodotti a base pesce / <i>Fish and products thereof</i>		x	
Arachidi e prodotti a base arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		x	
Soia e prodotti a base soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			x
Latte e prodotti a base latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	x		
Frutta a guscio e prodotti a base frutta a guscio / <i>Nuts and products thereof</i>			x
Sedano e prodotti a base sedano / <i>Celery and products thereof</i>		x	
Senape e prodotti a base senape / <i>Mustard and products thereof</i>		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		x	
Anidride solforosa e solfiti con concentrazione > 10mg/kg o 10 mg/l (espresso in SO2) <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg ou 10 mg/l (in terms of the total SO2)</i>	x		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		x	
Molluschi e prodotti a base molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		x	

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	per 100 g/ml	Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological standards</i>			
Valore energetico / <i>Energy</i>	90 kcal / 375 kJ	Listeria monocytogenes	Assente absence/25g	E. Coli	Assente absence/25g
Grassi / <i>Fat</i>	0.4 g				
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	0.2 g	Salmonella spp	Assente absence/25g	Staphylococcus Aureus	< 10 cfu/g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	18.9 g				
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0.4 g				
Fibre / <i>Fibers</i>	1.6 g	Carica microbica totale /TVC	< 5 000 cfu/g	Muffe e lieviti	< 1 000 cfu/g
Proteine / <i>Protein</i>	1.9 g				
Sale / <i>Salt</i>	1.51 g				

Contaminanti prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

OGM Confermiamo che il prodotto non è soggetto all'etichettatura GMO come da Reg. CE n°1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 s.m.i..

Contaminants the product complies with regulations EC n°1881/2006 amended and EC n°396/2005.

GMO We confirm that the product is not subject to the GMO labelling requirements according to the regulations EC n°1829/2003 and 1830/2003 amended.