



COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO soc. coop.

SCHEDA 20

SCHEDA TECNICA di PRODOTTO:
Paté di Tinca affumicata (*Tinca tinca*) con Olio
Vasetto da 140g

Data
29/05/2020

INGREDIENTI: POLPA DI **TINCA** AFFUMICATA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SUCCO DI LIMONE, PREZZEMOLO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO
ENERGIA	1869 KJ 447 KCAL
GRASSI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (SFA)	44,1 G 12 G
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0,2 G 0,1 G
PROTEINE	12,2 G
SALE	0,3 G



PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE ADULTA E SANA

SHELF LIFE: 13 MESI A TEMPERATURA AMBIENTE

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO: VASETTI DA 212 ML CON 140G DI PRODOTTO

INDICAZIONI:

PRODOTTO DA CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE (IL LUOGO FRESCO E ASCIUTTO)

PRIMA DELLA PRIMA APERTURA DELLA CONFEZIONE VA VERIFICATA L'ASSENZA DI "CLIC CLAC" PREMENDO AL CENTRO DEL TAPPO

UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE: CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 5 GIORNI



NOTE:

L'AFFUMICATURA DELLA TINCA È DI TIPO "A CALDO" OTTENUTA DAL FUMO GENERATO DALLA LENTA COMBUSTIONE DI CRUSCELLO DI FAGGIO

METODO DI PRODUZIONE DELLA TINCA: PESCATO IN ACQUE DOLCI, ITALIA.

ZONA DI CATTURA (ITALIA):

- LAGO TRASIMENO (IT);
- LAGO DI BOLSENA;
- LAGO DI GARDA.

IL NUMERO DI LOTTO DEL PESCE PESCATO NEL LAGO TRASIMENO FINISCE CON R..

CATEGORIA DEGLI ATTREZZI DI PESCA IMPIEGATI: RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE

ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, PUÒ CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOIA, UOVA, LATTE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.