



FAGIOLINI BIANCHI FINI

prodotto surgelato
precotto a vapore
formato food service



Fagiolini Bianchi Fini

I SURGELATI PER LA RISTORAZIONE 4 X 2,5 Kg

GAMMA MINUTE:

le verdure precotte a vapore
già pronte all'uso

DESCRIZIONE:

i Fagiolini Bianchi Fini Minute Bonduelle Food Service sono ottenuti a partire dai baccelli, dal caratteristico colore "burro", di particolari varietà di *Phaseolus vulgaris L.* o di *Phaseolus multiflorus LMK.* Bonduelle li coltiva nelle zone climatiche più favorevoli della Francia, li raccoglie al giusto grado di maturazione, li seleziona con molta cura e, solo quelli sani, chiusi, privi di ogni difetto, dopo rapida cottura a vapore vengono subito surgelati perché mantengano intatte le loro caratteristiche.

DENOMINAZIONE	DURATA	FORM.	CONFEZIONE	COD. EAN. BUSTA COD. EAN. CARTONE	I.V.A.
FAGIOLINI BIANCHI FINI	2 ANNI	2,5 KG	BUSTA - PE -	30.83.68.00.49.498 30.83.68.05.68.081	4%

INGREDIENTI: fagiolini bianchi fini

SPECIFICHE TECNICHE	
Aspetto	baccelli dritti ed interi, cilindrici, chiusi, dal caratteristico colore giallo pallido
Consistenza	tenera, niente affatto fibrosa (i baccelli sono privi del caratteristico filo)
Sapore	delicato e caratteristico; più spiccato rispetto alle varietà verdi
Calibro	diametro ≤ 9 mm
Resa nel piatto	1 kg di prodotto surgelato = 1 kg di prodotto nel piatto
Origine	Europa



Bonduelle Italia s.r.l.

Sede Legale: Via Quintino Sella,1 - 20121 Milano

Sede Amministrativa: Via Trento - 24060 San Paolo d' Argon (BG) - Tel. +39 035 4252411 - Fax +39 035 952880

Capitale Sociale € 2'757'973,00 i.v. - C.F. e n. Iscr. Reg. Imp. Milano 05799340962 - Partita IVA IT 05799340962

• CARATTERISTICHE IMBALLO					
PEZZI X CARTONE	CARTONI X FILE	FILE X BANCALE	CARTONI X BANCALE	PEZZI X BANCALE	IMISURE CARTONE
4	8	6	48	192	400 x 290 x 275

• **LA PRATICITÀ DELLE VERDURE:**

i Fagiolini Bianchi Fini Minute Bonduelle Food Service sono già cotti secondo l'innovativo processo di cottura a vapore (MINUTE BONDUELLE PROCESS) che, oltre a consentire una preparazione rapidissima, ne mantiene perfettamente intatto il naturale sapore, la consistenza croccante e le importanti proprietà nutrizionali.

• **TEMPI DI COTTURA:**

Padella: far saltare per 6-8 minuti con olio o burro. Salare

Forno a vapore: in gastronomie forata per 3-6 minuti a 95 °C. Salare

Microonde: in contenitore idoneo coperto per pochi minuti secondo la potenza del forno. Salare

• VALORE ENERGETICO E NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO	
Valore Energetico	37 kcalorie - 156 kjoules
Proteine	2,2 g
Carboidrati	6,5 g
Grassi	0,2 g
Vitamina C	5,7 mg (10% di RDA*)

* RDA: Fabbisogno Giornaliero Raccomandato

• **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

PARAMETRI	TENORE IN MICRORGANISMI (NUMERO PER GRAMMO DI PRODOTTO)		DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
	m	M	
C.B.T.	$\leq 5 \cdot 10^5$	$\leq 5 \cdot 10^6$	NF V 08-051 Jan. 99
<i>E. Coli</i>	≤ 10	≤ 100	NF V 08-053 Nov. 02
<i>S. aureus</i>	≤ 100		XP V 08-057 Gen. 04
<i>L. monocytogenes</i>	Ass/0,01g=Pres.<100/g		XP V 08-062 Ott. 00

• **ALLERGENI*:**

Arachidi	No	Latte	No
Grano e glutine	No	Senape	No
Sedano	No	Uova	No
Crostacei e frutti di mare	No	Pesce	No
Frutta a guscio	No	Soia	No
Semi di sesamo	No	Solfiti (> 10 ppm)	No

(*) Questo prodotto è preparato in laboratori che possono utilizzare ingredienti contenenti: glutine, crostacei, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti e/o loro derivati.

Non possiamo quindi assicurare l'assenza di tracce di tali allergeni.



Bonduelle Italia s.r.l.

Sede Legale: Via Quintino Sella,1 - 20121 Milano

Sede Amministrativa: Via Trento - 24060 San Paolo d' Argon (BG) – Tel. +39 035 4252411 - Fax +39 035 952880

Capitale Sociale € 2'757'973,00 i.v. - C.F. e n. Iscr. Reg. Imp. Milano 05799340962 - Partita IVA IT 05799340962