



## Risotto au parmigiano reggiano 1 kg PassionFroid

Référence : 69 589



### Caractéristiques générales

<b>Descriptif produit</b>	Surgelé IQF. Cuit. Riz Arborio, cubes d'oignons grillés, parmigiano reggiano, vin blanc, échalotes, crème. Carton de 5 sachets, soit 5 kg.
<b>Dénomination réglementaire :</b>	Risotto au parmigiano reggiano 1 kg PassionFroid
<b>Type de produit</b>	Surgelé - IQF - Non portionné
<b>Conservation</b>	-18° C
<b>Etat</b>	Cuit
<b>Durée de vie</b>	540 jours
<b>Conditionnement</b>	Nombre de Sachet par Colis : 5 de 1 kg.
<b>Code douanier</b>	07109000
<b>Estampille sanitaire</b>	FR22.158.001CE
<b>Pays de transformation</b>	France
<b>Origine de la matière première principale</b>	Italie - France

### Atouts

- Atouts** • Un savoureux risotto au parmigiano reggiano à agrémenter selon vos envies

### Composition

<b>Liste des ingrédients</b>	riz rond Arborio 57.3%, eau, oignons grillés 6%, Parmigiano Reggiano 4.4%, vin blanc, huile de tournesol, FROMAGE frais, échalotes, LAIT écrémé en poudre, CREME, amidon de riz, sel, arôme naturel, épaississants : gommés xanthane et guar.
<b>Absence de composants spécifiques</b>	Non étiqueté OGM , Sans huile de palme , Sans porc , Sans arête , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté
<b>Liste des allergènes</b>	Lait , Traces de gluten , Traces d'oeuf , Traces de crustacés , Traces de poisson , Traces de céleri , Traces de moutarde



## Mise en oeuvre

**Mise en oeuvre 1** Sans décongélation, sans sel, et sans matière grasse, dans un récipient de cuisson, remettre en température avec un peu de crème liquide. La température à coeur doit atteindre 65°C.

**Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, et sans matière grasse, remettre en température au four micro-ondes avec un peu de crème liquide. La température à coeur doit atteindre 65°C.

## Informations nutritionnelles

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
155	651	5,1	1,6	22,5	0,6	1,1	4,2	0,5
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,82	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	9	Légume sec, féculent ou céréale
Cible principale		Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	200 à 250	10/20

## Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

**Critères bactériologiques**

- Flore Totale : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
- E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
- Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
- Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
- Salmonelle : m = abs/25g
- Listeria : m = abs/25g



**PassionFroid**  
groupe pomona

# Risotto au parmigiano reggiano 1 kg PassionFroid

Référence : 69 589

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		3061432136504
kg		1	Sachet		
Colis		5	Sachet	400 x 260 x 130	13061432136501
Couche		45	Sachet		
Palette		585	Sachet		3061432104459

\* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.