



Categorie	GEDROOGDE GEPERSTE PASTA		
Naam product	FIDEUA DE FUMET DE		
Formaat	PESCADO Restaurants: zak 2 kg	<i>Speciaalhandel:</i> doos 250 g	
Referentie	01380-1	0158	

**EIGENSCHAPPEN PRODUCT -
FIDEUA VAN VISFUMET**

Ingrediënten	Hard tarwegriesmeel, eieren (17% per 1 kg griesmeel), visfumet, rode pepers, knoflook en zout.
Kwaliteiten product	Deze authentieke pasta wordt gemaakt volgens een eeuwenoude Napolitaanse traditie: pasta die werd gedroogd in open ruimtes door de warmte van de zon. Deze oude methode trachten wij na te bootsen door de pasta te drogen in droogruimtes met een natuurlijke temperatuur en vochtigheidsgraad waardoor de pasta traag en aan een lage temperatuur droogt. Hierdoor blijft de pasta poreus en neemt die alle smaken perfect op, waardoor het volume verhoogt en het rendement. Deze hoogwaardige pasta wordt verrijkt met ei, zonder additieven, smaakversterkers of kleurstoffen. De pasta wordt natuurlijk, traag en aan een lage temperatuur gedroogd. Kortom, artisanale pasta met een maximum aan kwaliteit. Eens gekookt Kleur: oranjeachtig. Geur: zachte geur van visfumet. Smaak: zonder toevoeging van kruiden, intense smaak van visfumet. Textuur: voldoende consistent maar met een ruwe en poreuze buitenkant die zeer gemakkelijk sausen absorbeert.
Productieproces	DE RENAISSANCE VAN EEN ARTISANALE TRADITIE GEPPERSTE PASTA : de antieke pers is een houten cilinder, met aan de binnenkant een oneindige schroef, waarmee het deeg geperst wordt en nadien gevormd met een bronzen vorm. Elke pastavorm zorgt voor een ander mondgevoel en elke pasta wordt anders gemaakt, waardoor de 'bite' en de smaak van elke pastasoort totaal anders is. Elke pastavariant heeft zijn eigen smaak, uitzicht en ook meest passende recept.
Vervaldatum	24 maanden.
Bewaarcondities	Bewaren aan kamertemperatuur op een droge plaats, afgeschermd van intens licht.
Bereiding	Kook de pasta in een grote kookpot: laag, breed en zonder deksel. Gebruik voldoende water met zout (voor 1 liter water 10 gram zout per 100 gram pasta), liefst ongeraffineerd zeezout. De pasta moet 'zwemmen' in de kookpot. Doe het zout pas in de kookpot als het water kookt en voeg daarna de pasta toe, zet tegelijk het vuur iets lager om het koken te stabiliseren. Het koken wordt stopgezet wanneer de pasta 'al dente' is. Wanneer de pasta gaar is moet hij nog een beetje hard zijn binnenin, waardoor hij nog 'bite' heeft en ook makkelijker verteerbaar is. De exacte tijdsduur is moeilijk te bepalen en hangt af van de eigenschappen van het water, de intensiteit van het vuur en het type kookpot. Het is altijd beter de pasta eerst te proeven alvorens hem af te gieten.

Gastronomische suggesties	Producten en smaken van de zee, de bergen of het platteland vormen een onuitputtelijke bron van inspiratie voor allerlei nieuwe gastronomische recepten. Nog een optie is onze pasta te combineren met een van onze sausen. Op onze website staan tal van heerlijke recepten: www.sandrodesii.com of www.ideassandrodesii.com .
----------------------------------	--

VOEDINGSWAARDEN

Samenstelling per/ Composición por/ Composition per/ Composizione per/ Composition pour/ Zusammensetzung pro	100 g
Energie/ Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Energiewert (Kjoules)	1594
Energie/ Valor energético/ Energy/ Valore energetico/ Valeur énergétique/ Nährwert (Kcal)	376
Vetten/ Grasas/ Fat/ Grassi/ Lipides/ Fett (g):	3,0
Verzadigde vetzuren, grasas saturadas, saturated fat, grassi saturi, graisses saturées, gesättigte	0,6
Koolhydraten/ Hidratos de carbono/ Carbohydrates/ Carboidrati/ Glucides/	72,5
Suiker, Azúcares, Sugars, Zucchero, Sucres, Zucker (g)	0,5
Eiwitten, Proteínas/ Protein/ Proteine/ Protéines/ Eiweiß (g)	14,8
Zout/ sal/ salt/ sale/ sel/ Salz (g)	0,0

ETIKETERING EN BARCODE

Restaurantverpakking 2kg	Elke zak van 2 kg bezit een etiket met daarop de bedrijfsgegevens en alle huidige wettelijke bepalingen: naam product, formaat, ingrediënten, vervaldatum, lot (twee laatste cijfers jaar, maand en dag), inschrijvingsnummer gezondheidsregister en barcode. De kartonnen doos bezit een wit etiket met het bedrijfslogo, naam en formaat van het product, inhoud, lot (twee laatste cijfers jaar, maand en dag), vervaldatum, barcode en nummer gezondheidsregister. Barcode: 8426254101751 RSIPAC: 20-07926/CAT RGS: 20-2385 / B 
Speciaalhandel 250 g	Gedrukte teksten op de doos volgens de huidige wettelijke bepalingen. Naam en formaat van het product, ingrediënten, lotnummer, barcode en voedingswaarden. Barcode: 8426254015805 RSIPAC: 20.07926/CAT RGS: 20.23825 / B 

VERPAKKING EN TRANSPORT

Restaurantverpakking 2 kg	De pasta zit in een doorzichtige zak met een inhoud van 1 kg. De transportverpakking is een bruine kartonnen doos met daarop het bedrijfslogo en met als afmetingen: 61,5 cm breedte x 26,5 cm diepte x 20 cm hoogte. In de kartonnen doos zitten 4 zakken van 2 kg.
Speciaalhandel 250 g	De pasta zit in een transparante zak met een inhoud van 250 g en zit op zijn beurt in een oranje kartonnen doos met als afmetingen: 10 cm breedte x 6 cm diepte x 19 cm hoogte, bedrukt met alle productinformatie. De transportverpakking is een bruine kartonnen doos van 61,5 cm hoogte x 26,5 cm diepte x 20 cm lengte, met daarop het bedrijfslogo en met een inhoud van 24 dozen van 250 g.



TECHNISCHE OMSCHRIJVING

PRODUCT: GEDROOGDE PASTA "FIDEUA VAN VISFUMET"

FORMATEN: 250 g en 2 kg

DATUM

08/06/2011

LIJST ALLERGENE PRODUCTEN

Volgens de richtlijnen 2000/13/CE, 2003/89/CE en 2005/26/CE

Granen die gluten bevatten en afgeleide producten	☒
Schaaldieren en afgeleide producten	☒
Eieren en afgeleide producten	☒
Vis en afgeleide producten	☒
Pinda's en afgeleide producten	☐
Soja en afgeleide producten	☐
Melk en afgeleide producten (inclusief lactose)	☐
Noten en afgeleide producten	☐
Selderij en afgeleide producten	☐
Mosterd en afgeleide producten	☐
Sesamzaad en afgeleide producten	☐
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties hoger dan 10 mg/kg	☐

Conform:

Loretta Desii
Verantwoordelijke Kwaliteit
La Torinese, S.L.



Bevat geen



Bevat