



TERMINI
la SICILIA tra DOLCE e SALATO

gli Arancini



Ragù

Arancino al ragù di carne, edamer e piselli

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN001004	ARN001001	ARN001002
Cod. EAN	8051772336028	8051772335014	8051772335021
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, ragù di carne 22% (carne bovina e suina, passata di pomodoro, piselli, **sedano**, cipolla, carote, concentrato di pomodoro, olio di semi di **soia**), **edamer***, margarina, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, bicarbonato, zucchero, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min a media potenza

Ragù

Arancino al ragù di carne, edamer e piselli



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	592	7,0	999	12,0
	kcal	141	7,0	240	12,0
GRASSI		3,5 g	5,0	16,1 g	23,0
di cui acidi GRASSI SATURI		1,3 g	7,0	2,4 g	12,0
CARBOIDRATI		22,3 g	9,0	19,4 g	7,0
di cui ZUCCHERI		0,7 g	1,0	0,6 g	1,0
FIBRE		1,0 g	--	0,9 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,0	3,9 g	8,0
SALE		0,50 g	8,0	0,43 g	7,0

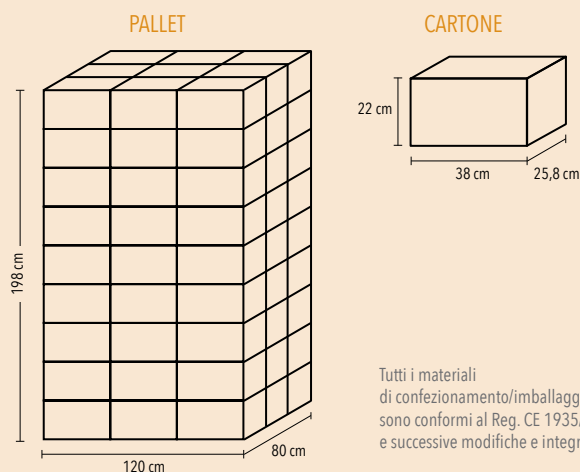
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Burro

Arancino al burro con prosciutto e mozzarella

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN002004	ARN002001	ARN002002
Cod. EAN	8051772336042	8051772335038	8051772335045
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, prosciutto cotto, **edamer***, **mozzarella***, latte parzialmente scremato, **burro*** 2,5%, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Burro

Arancino al burro con prosciutto e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	799	10,0	914	11,0
	kcal	190	10,0	218	11,0
GRASSI		8,2 g	12,0	10,0 g	15,0
di cui acidi GRASSI SATURI		4,1 g	21,0	4,6 g	23,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8	25,0 g	9,5
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,0	0,0 g	0,0
FIBRE		0,0 g	--	0,0 g	--
PROTEINE		6,1 g	12,0	6,6 g	13,0
SALE		0,74 g	12,4	0,80 g	13,4

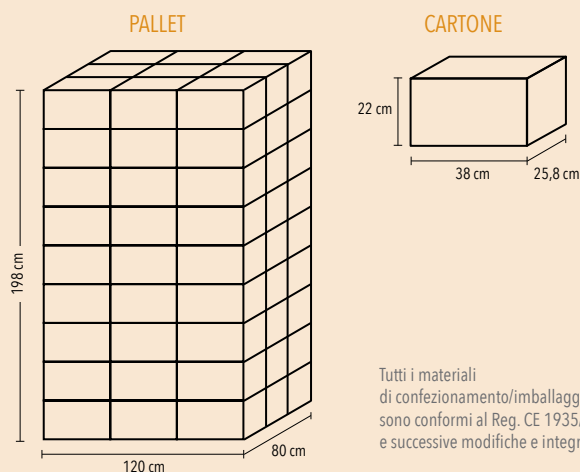
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Funghi

Arancino ai funghi e mozzarella

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN004004	ARN004001	ARN004002
Cod. EAN	8051772336080	8051772335076	8051772335083
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, **mozzarella***, funghi 4% (funghi porcini, funghi champignon), **latte** parzialmente scremato, cipolla, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, olio di semi di **soia**, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,
può essere conservato in frigo e deve essere consumato
entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Funghi

Arancino ai funghi e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	684	8,0	748	9,0
	kcal	163	8,0	178	9,0
GRASSI		5,7 g	8,1	7,1 g	10,0
di cui acidi GRASSI SATURI		2,7 g	13,0	2,9 g	14,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9	24,0 g	9,1
di cui ZUCCHERI		0,7 g	0,7	0,7 g	0,7
FIBRE		0,0 g	--	0,0 g	--
PROTEINE		4,4 g	8,8	4,5 g	9,0
SALE		0,53 g	8,8	0,54 g	9,0

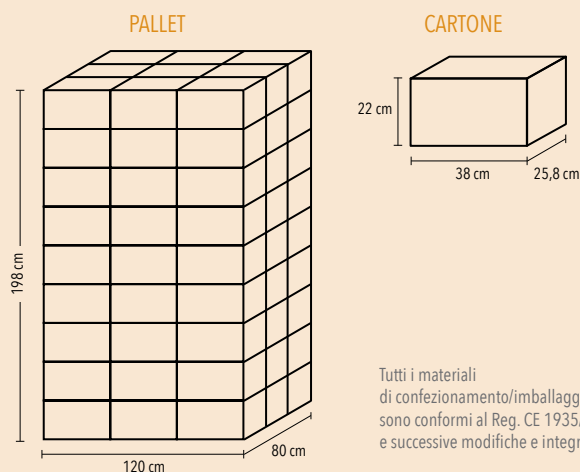
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Spinaci

Arancino agli spinaci ed edamer

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN005004	ARN005001	ARN005002
Cod. EAN	8051772336103	8051772335090	8051772335106
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, spinaci 15%, **latte** parzialmente scremato, **edamer***, cipolla, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio di semi di **soia**, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Spinaci

Arancino agli spinaci ed edamer



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	577	7,0	669	8,0
	kcal	137	7,0	159	8,0
GRASSI		3,3 g	4,7	4,9 g	7,0
di cui acidi GRASSI SATURI		1,1 g	5,3	1,3 g	6,5
CARBOIDRATI		23,0 g	9,0	25,0 g	9,7
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,7	0,7 g	0,7
FIBRE		0,5 g	--	0,0 g	--
PROTEINE		3,0 g	6,0	3,2 g	6,5
SALE		0,56 g	9,3	0,60 g	10,0

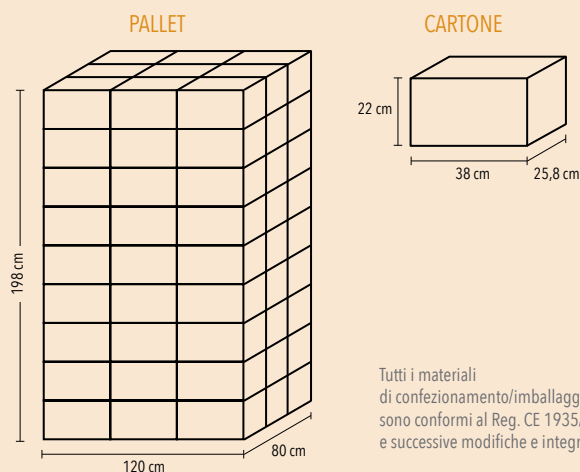
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Parmigiana

Arancino con melanzane, salsa di pomodoro e mozzarella

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN006004	ARN006001	ARN006002
Cod. EAN	8051772336127	8051772335113	8051772335120
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, melanzane, salsa di pomodoro, **mozzarella***, basilico, cipolla, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio di semi di **soia**, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato,
può essere conservato in frigo e deve essere consumato
entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Parmigiana

Arancino con melanzane,
salsa di pomodoro e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	717	9,0	824	10,0
	kcal	171	9,0	196	10,0
GRASSI		6,6 g	9,4	8,5 g	12,0
di cui acidi GRASSI SATURI		2,7 g	14,0	3,1 g	16,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8	25,0 g	9,5
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,6	0,6 g	0,7
FIBRE		0,5 g	--	0,6 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,2	4,9 g	9,9
SALE		0,62 g	10,3	0,66 g	11,1

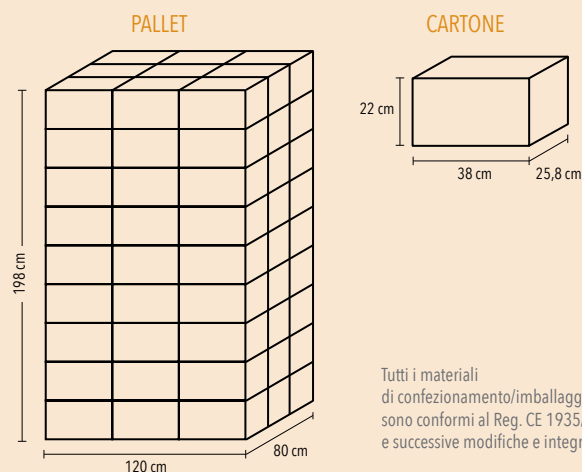
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Caprese

Arancino con pomodoro, basilico e mozzarella

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN007004	ARN007001	ARN007002
Cod. EAN	8051772336141	8051772335137	8051772335144
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, **mozzarella***, salsa di pomodoro, **edamer***, basilico, origano, margarina, brodo vegetale, **sedano**, cipolla, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, olio di semi di **soia**, zafferano, sale, pepe, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Caprese

Arancino con pomodoro,
basilico e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	741	9,0	840	10,0
	kcal	176	9,0	200	10,0
GRASSI		7,1 g	10,0	8,9 g	13,0
di cui acidi GRASSI SATURI		4,1 g	21,0	4,5 g	23,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9	25,0 g	9,5
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,7	0,7 g	0,7
FIBRE		0,0 g	--	0,0 g	--
PROTEINE		4,7 g	9,5	5,1 g	10,0
SALE		0,55 g	9,2	0,59 g	9,8

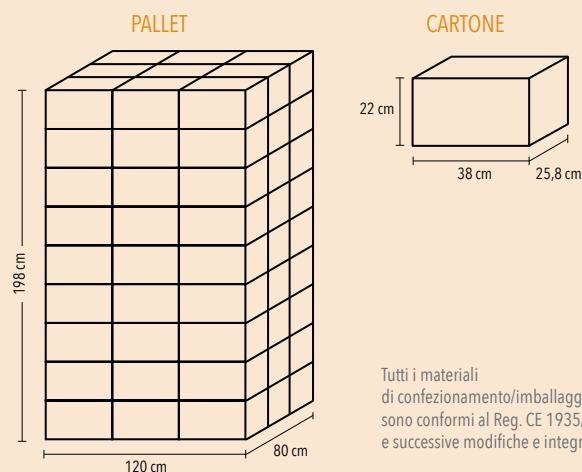
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Nduja

Arancino con Nduja calabrese, edamer e burro

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN008004	ARN008001	ARN008002
Cod. EAN	8051772336165	8051772335151	8051772335168
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, **mozzarella***, **edamer***, **burro***, **latte** parzialmente scremato, 'nduja 1,5%, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Nduja

Arancino con Nduja calabrese,
edamer e burro



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	793	9,0	904	11,0
	kcal	189	9,0	216	11,0
GRASSI		8,0 g	11,0	10,0 g	14,0
di cui acidi GRASSI SATURI		4,4 g	22,0	4,9 g	24,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9	25,0 g	9,6
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,6	0,6 g	0,7
FIBRE		0,0 g	--	0,0 g	--
PROTEINE		5,9 g	12,0	6,4 g	13,0
SALE		0,70 g	11,7	0,76 g	12,6

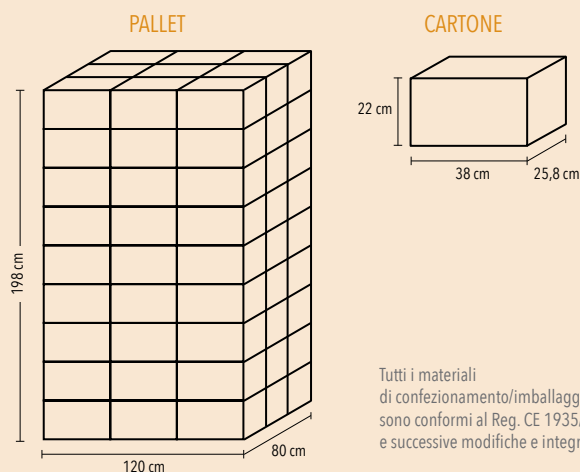
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Speck e Pistacchio

Arancino con speck, pistacchio e mozzarella

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN009004	ARN009001	ARN009002
Cod. EAN	8051772336189	8051772335175	8051772335182
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETIZZAZIONE	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, **mozzarella***, speck 5%, **latte** parzialmente scremato, **pistacchio** 2%, **panna***, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Speck e Pistacchio

Arancino con pancetta, pistacchio e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	660	8,0	939	11,0
	kcal	156	8,0	224	11,0
GRASSI		3,1 g	4,4	11,0 g	16,0
di cui acidi GRASSI SATURI		1,0 g	4,8	4,7 g	23,0
CARBOIDRATI		29,0 g	11,0	25,0 g	9,5
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,0	0,6 g	0,6
FIBRE		0,0 g	--	0,6 g	--
PROTEINE		2,6 g	5,2	6,2 g	12,0
SALE		0,55 g	9,1	0,81 g	13,5

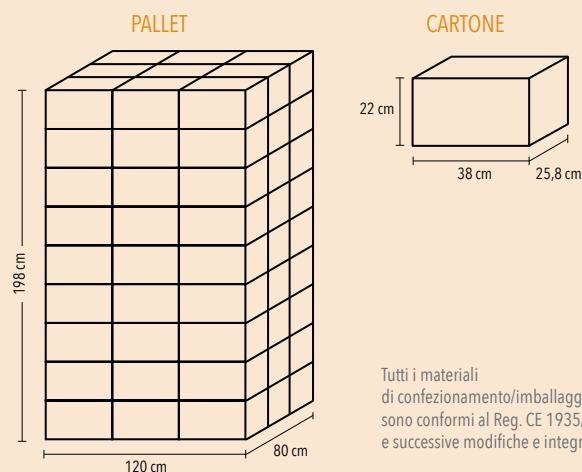
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Salsiccia e Rucola

Arancino con salsiccia di carne, rucola e mozzarella

Gr 225 - 100



	GR 100 CRUDO SURGELATO	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN010004	ARN010001	ARN010002
Cod. EAN	8051772336202	8051772335199	8051772335205
Conservazione Mesi	12	12	12
	PALLETTIZZAZIONE	PALLETTIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	80	40	40
Peso Netto CRT	Kg 8	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, salsiccia 7% (carne bovina e suina), **mozzarella***, latte parzialmente scremato, rucola 1%, **mandorle**, aglio, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Salsiccia e Rucola

Arancino con salsiccia di carne, rucola e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	756	9,0	871	10,0
	kcal	180	9,0	208	10,0
GRASSI		7,1 g	10,0	9,1 g	13,0
di cui acidi GRASSI SATURI		3,2 g	16,0	3,7 g	18,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8	25,0 g	9,5
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,5	0,0 g	0,6
FIBRE		0,0 g	--	0,0 g	--
PROTEINE		6,0 g	12,0	6,5 g	13,0
SALE		0,91 g	15,1	0,98 g	16,4

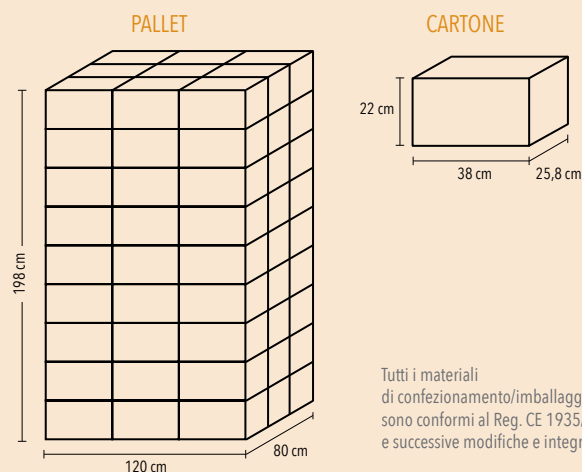
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Ragù Halal

Arancino al ragù di carne con metodo halal, edamer e piselli

Gr 225



	GR 225 FRITTO SURGELATO	GR 225 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN051001	ARN052002
Cod. EAN	8051772335519	8051772335526
Conservazione Mesi	12	12
	PALLETIZZAZIONE	
Nr. Pezzi per CRT	40	40
Peso Netto CRT	Kg 9	Kg 9
CRT per Pallet	81	81

Ingredienti:

Riso, ragù di carne bovina 22% (passata di pomodoro, piselli, sedano, cipolla, carote, concentrato di pomodoro, olio di semi di soia), edamer*, margarina, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, bicarbonato, zucchero, farina di grano tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di grano).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Preparazione del prodotto Fritto Surgelato:

- riscaldare nel forno tradizionale a 220° C

- riscaldare in microonde per 10 min. a media potenza

Ragù Halal

Arancino al ragù di carne
con metodo halal, edamer e piselli



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO		FRITTO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g	VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	609	7,0	714	9,0
	kcal	144	7,0	170	8,0
GRASSI		3,6 g	5,1	5,3 g	7,5
di cui acidi GRASSI SATURI		1,3 g	6,6	1,6 g	8,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9	25,0 g	9,7
di cui ZUCCHERI		0,7 g	0,8	0,8 g	0,9
FIBRE		0,5 g	--	0,6 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,3	5,1 g	10,0
SALE		0,53 g	8,8	0,57 g	9,6

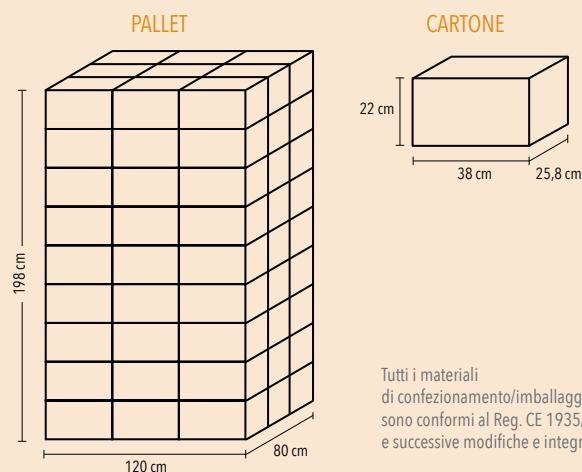
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Ragù

Arancino al ragù di carne, edamer e piselli

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN001006
Cod. EAN	8051772337025
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, ragù di carne 22% (carne bovina e suina, passata di pomodoro, piselli, **sedano**, cipolla, carote, concentrato di pomodoro, olio di semi di **soia**), **edamer***, margarina, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, bicarbonato, zucchero, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Ragù

Arancino al ragù di carne, edamer e piselli



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	592	7,0
	kcal	141	7,0
GRASSI		3,5 g	5,0
di cui acidi GRASSI SATURI		1,3 g	7,0
CARBOIDRATI		22,3 g	9,0
di cui ZUCCHERI		0,7 g	1,0
FIBRE		1,0 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,0
SALE		0,50 g	8,0

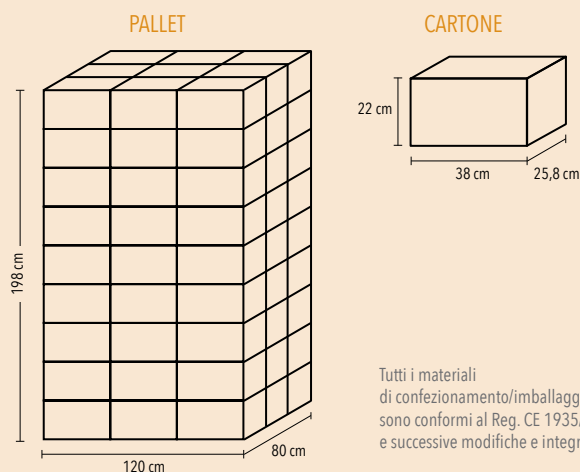
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Burro

Arancino al burro con prosciutto e mozzarella

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN002006
Cod. EAN	8051772337049
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, prosciutto cotto, **edamer***, **mozzarella***, **latte** parzialmente scremato, **burro*** 2,5%, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

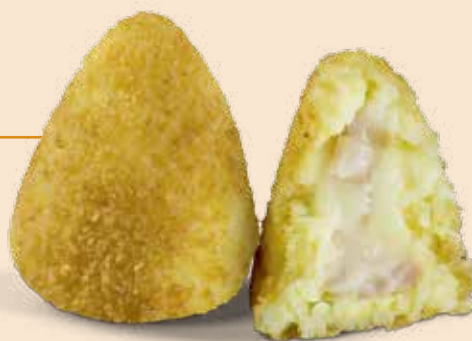
Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Burro

Arancino al burro con prosciutto e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	799	10,0
	kcal	190	10,0
GRASSI		8,2 g	12,0
di cui acidi GRASSI SATURI		4,1 g	21,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,0
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		6,1 g	12,0
SALE		0,74 g	12,4

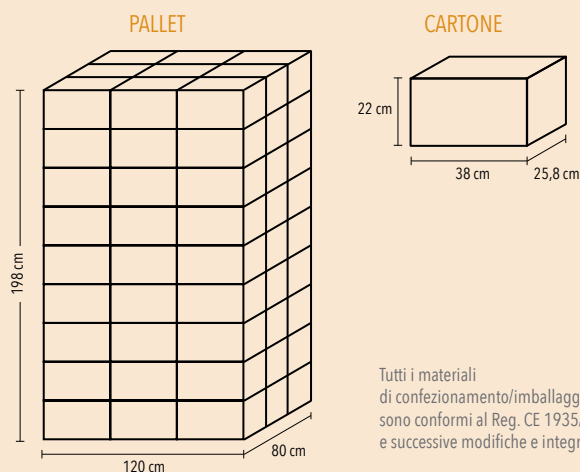
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Funghi

Arancino ai funghi e mozzarella

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN004006
Cod. EAN	8051772337087
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, **mozzarella***, funghi 4% (funghi porcini, funghi champignon), **latte** parzialmente scremato, cipolla, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, olio di semi di **soia**, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Funghi

Arancino ai funghi e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	684	8,0
	kcal	163	8,0
GRASSI		5,7 g	8,1
di cui acidi GRASSI SATURI		2,7 g	13,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9
di cui ZUCCHERI		0,7 g	0,7
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		4,4 g	8,8
SALE		0,53 g	8,8

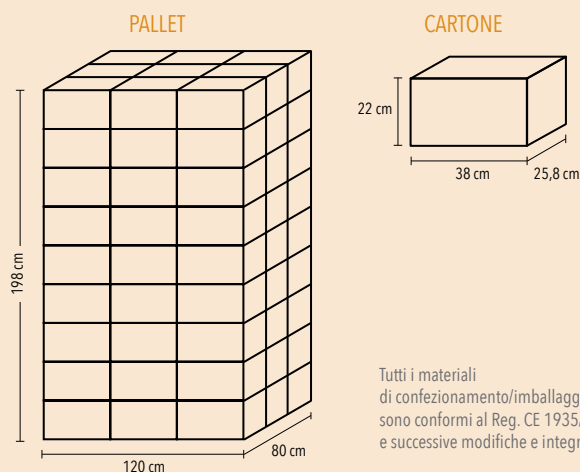
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Spinaci

Arancino agli spinaci ed edamer

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN005006
Cod. EAN	8051772337100
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, spinaci 15%, **latte** parzialmente scremato, **edamer***, cipolla, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio di semi di **soia**, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Spinaci

Arancino agli spinaci ed edamer



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	577	7,0
	kcal	137	7,0
GRASSI		3,3 g	4,7
di cui acidi GRASSI SATURI		1,1 g	5,3
CARBOIDRATI		23,0 g	9,0
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,7
FIBRE		0,5 g	--
PROTEINE		3,0 g	6,0
SALE		0,56 g	9,3

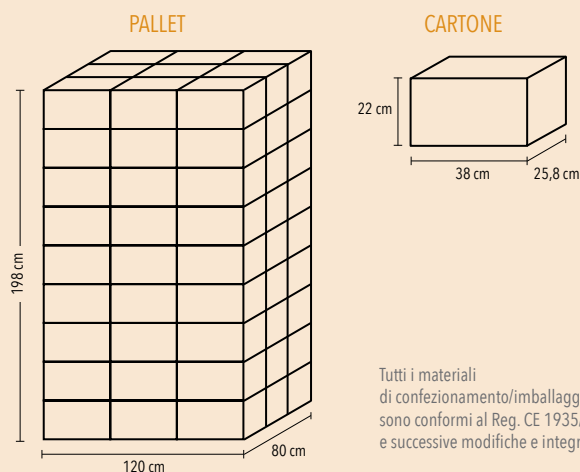
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Parmigiana

Arancino con melanzane, salsa di pomodoro e mozzarella

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN006006
Cod. EAN	8051772337124
Conservazione Mesi	12
	PALLETTIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, melanzane, salsa di pomodoro, **mozzarella***, basilico, cipolla, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio di semi di **soia**, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Parmigiana

Arancino con melanzane,
salsa di pomodoro e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	717	9,0
	kcal	171	9,0
GRASSI		6,6 g	9,4
di cui acidi GRASSI SATURI		2,7 g	14,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,6
FIBRE		0,5 g	--
PROTEINE		4,6 g	9,2
SALE		0,62 g	10,3

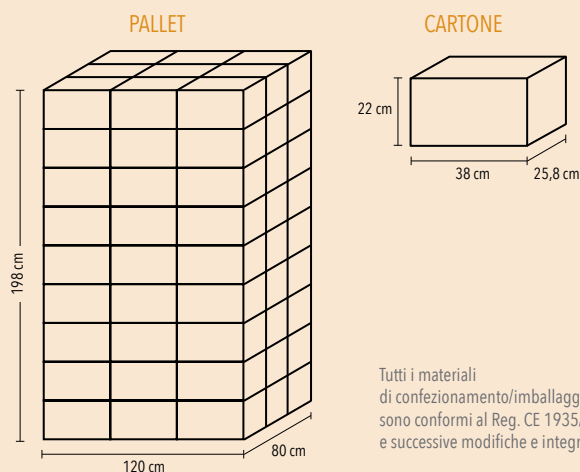
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Caprese

Arancino con pomodoro, basilico e mozzarella

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN007006
Cod. EAN	8051772337148
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **mozzarella***, salsa di pomodoro, **edamer***, basilico, origano, margarina, brodo vegetale, **sedano**, cipolla, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, olio di semi di **soia**, zafferano, sale, pepe, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Caprese

Arancino con pomodoro,
basilico e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	741	9,0
	kcal	176	9,0
GRASSI		7,1 g	10,0
di cui acidi GRASSI SATURI		4,1 g	21,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,7
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		4,7 g	9,5
SALE		0,55 g	9,2

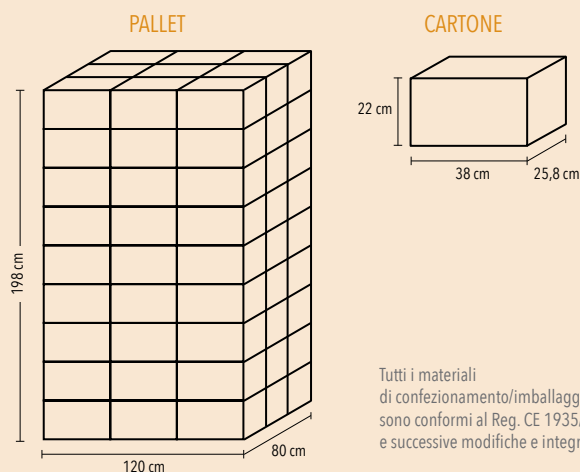
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Nduja

Arancino con 'Nduja calabrese, edamer e burro

Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN008006
Cod. EAN	8051772337162
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **mozzarella***, **edamer***, **burro***, latte parzialmente scremato, 'nduja 1,5%, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Nduja

Arancino con Nduja calabrese,
edamer e burro



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	793	9,0
	kcal	189	9,0
GRASSI		8,0 g	11,0
di cui acidi GRASSI SATURI		4,4 g	22,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,6
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		5,9 g	12,0
SALE		0,70 g	11,7

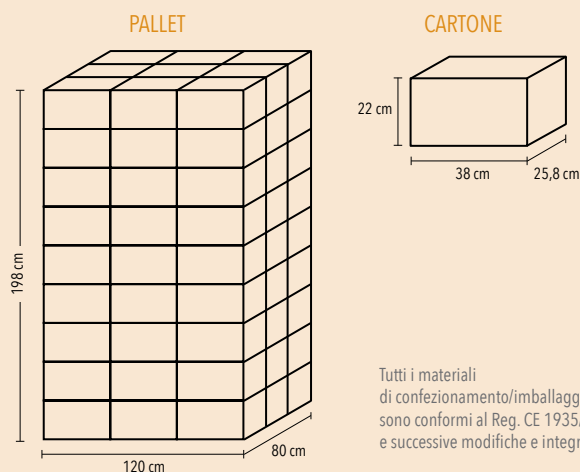
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Speck e Pistacchio

Arancino con speck, pistacchio e mozzarella

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN009006
Cod. EAN	8051772337186
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, edamer*, mozzarella*, speck 5%, latte parzialmente scremato, pistacchio 2%, panna*, margarina, brodo vegetale, sedano, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di grano tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di grano).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Speck e Pistacchio

Arancino con pancetta, pistacchio e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	660	8,0
	kcal	156	8,0
GRASSI		3,1 g	4,4
di cui acidi GRASSI SATURI		1,0 g	4,8
CARBOIDRATI		29,0 g	11,0
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,0
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		2,6 g	5,2
SALE		0,55 g	9,1

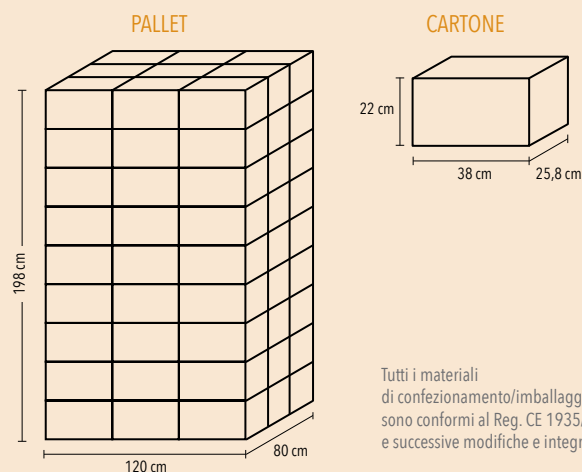
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Salsiccia e Rucola

Arancino con salsiccia di carne, rucola e mozzarella

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN010006
Cod. EAN	8051772337209
Conservazione Mesi	12
	PALLETTIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, salsiccia 7% (carne bovina e suina), **mozzarella***, **latte** parzialmente scremato, rucola 1%, **mandorle**, aglio, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Salsiccia e Rucola

Arancino con salsiccia di carne, rucola e mozzarella



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	756	9,0
	kcal	180	9,0
GRASSI		7,1 g	10,0
di cui acidi GRASSI SATURI		3,2 g	16,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,5
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		6,0 g	12,0
SALE		0,91 g	15,1

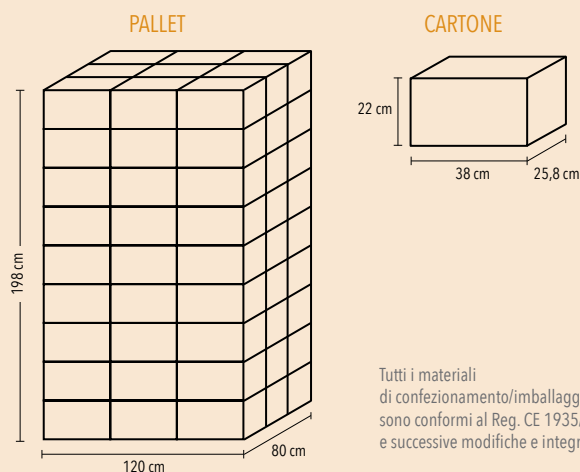
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Nero di seppia e Piselli

Arancino con seppie, piselli e edamer

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN011006
Cod. EAN	8051772337223
Conservazione Mesi	12
	PALLETTIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **edamer***, **mozzarella***, latte parzialmente scremato, **seppie**, piselli 1,5%, nero di **seppia** 1%, margarina, cipolla, prezzemolo, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio di semi di **soia**, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Nero di seppia e Piselli

Arancino con seppie, piselli e edamer



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	727	9,0
	kcal	173	9,0
GRASSI		6,3 g	9,1
di cui acidi GRASSI SATURI		3,3 g	16,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,9
di cui ZUCCHERI		0,6 g	0,7
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		5,5 g	11,0
SALE		0,69 g	11,5

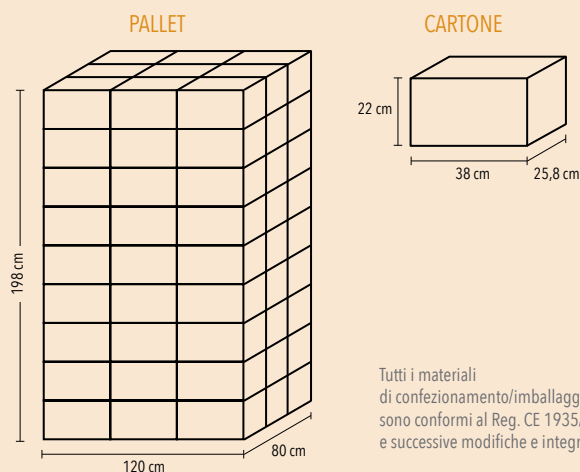
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del
Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Nero di seppia e Salmone

Arancino con seppie, salmone e formaggio

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN012006
Cod. EAN	8051772337247
Conservazione Mesi	12
	PALLETTIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, edamer*, latte scremato in polvere, salmone 3%, cipolla, prezzemolo, nero di seppia 1%, rucola, margarina, brodo vegetale, sedano, olio di semi di girasole, olio di semi di soia, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di grano tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di grano).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Nero di seppia e Salmone

Arancino con seppie, salmone e formaggio



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	693	8,0
	kcal	165	8,0
GRASSI		5,2 g	7,5
di cui acidi GRASSI SATURI		2,3 g	12,0
CARBOIDRATI		23,0 g	9,0
di cui ZUCCHERI		0,7 g	0,8
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		5,9 g	12,0
SALE		0,89 g	14,8

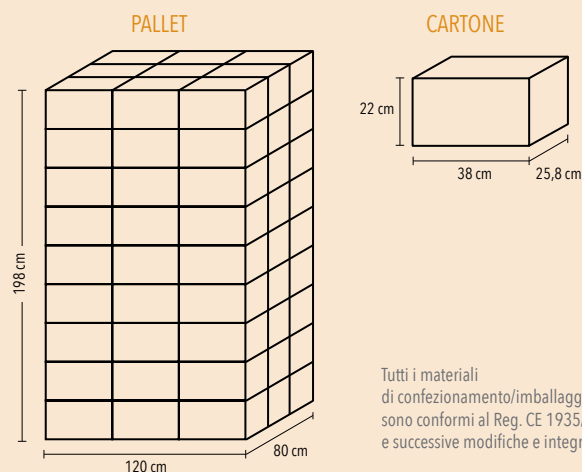
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Limone

Arancino al limone con burro e formaggio

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN013006
Cod. EAN	8051772337261
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, latte parzialmente scremato, **besciamella***, limone 1,5%, **burro***, **edamer***, tuorlo d'uovo, **mozzarella***, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

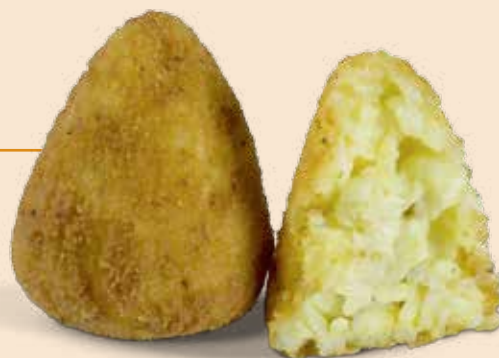
Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Limone

Arancino al limone con burro e formaggio



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	629	7,0
	kcal	149	7,0
GRASSI		3,8 g	5,4
di cui acidi GRASSI SATURI		1,6 g	8,0
CARBOIDRATI		26,0 g	9,8
di cui ZUCCHERI		1,0 g	1,2
FIBRE		0,5 g	--
PROTEINE		3,0 g	6,0
SALE		0,54 g	9,0

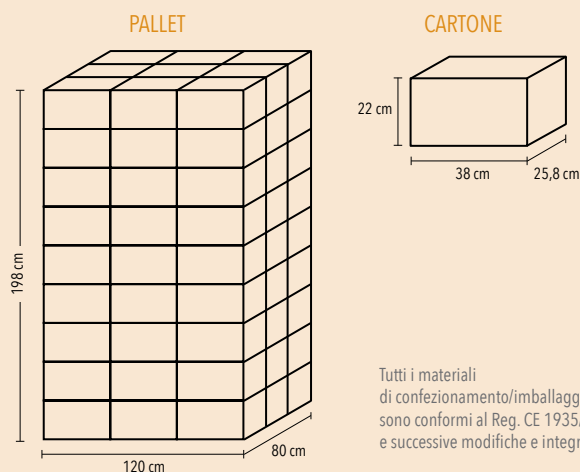
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Mentuccia

Arancino alla menta con burro e formaggio

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN014006
Cod. EAN	8051772337285
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, latte parzialmente scremato, besciamella*, menta 1%, burro*, edamer*, tuorlo d'uovo, mozzarella*, margarina, brodo vegetale, sedano, olio di semi di girasole, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di grano tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di grano).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Mentuccia

Arancino alla menta con burro e formaggio



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	629	7,0
	kcal	149	7,0
GRASSI		3,8 g	5,5
di cui acidi GRASSI SATURI		1,6 g	8,1
CARBOIDRATI		25,0 g	9,8
di cui ZUCCHERI		1,0 g	1,2
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		3,1 g	6,1
SALE		0,54 g	9,0

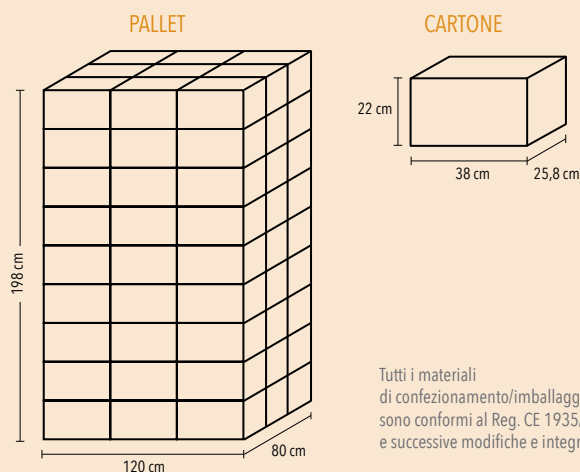
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE



Seppia

Arancino con seppie e formaggio

Gourmet Gr 50



	GR 50 CRUDO SURGELATO
Cod. Interno	ARN015006
Cod. EAN	8051772337308
Conservazione Mesi	12
	PALLETIZZAZIONE
Nr. Pezzi per CRT	160
Peso Netto CRT	Kg 8
CRT per Pallet	81

Ingredienti:

Riso, **seppie** 11%, **edamer***, **latte** parzialmente scremato, cipolla, prezzemolo, margarina, brodo vegetale, **sedano**, olio di semi di girasole, olio di semi di **soia**, olio extravergine d'oliva, zafferano, sale, pepe, noce moscata, farina di **grano** tenero tipo 00, pangrattato (prodotto a base di **grano**).

* (prodotto ottenuto dal latte) Contiene glutine, latte e derivati.

Conservazione e Preparazione

Conservare il prodotto a temperatura -18°C
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato, può essere conservato in frigo e deve essere consumato entro 3 giorni.

Preparazione del prodotto Crudo Surgelato:

- scongelare il prodotto e immergerlo nell'olio a 180°/200° C

Seppia

Arancino con seppie e formaggio



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRO		CRUDO SURGELATO	
		VALORE MEDIO per 100 g	% AR* per 100 g
ENERGIA	kJ	659	8,0
	kcal	156	8,0
GRASSI		4,7 g	6,7
di cui acidi GRASSI SATURI		2,1 g	11,0
CARBOIDRATI		23,0 g	8,8
di cui ZUCCHERI		0,0 g	0,5
FIBRE		0,0 g	--
PROTEINE		5,5 g	11,0
SALE		0,57 g	9,5

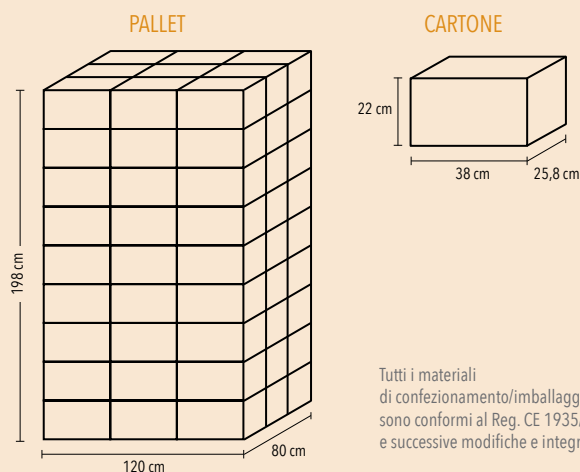
*AR: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000Kcal) ALL XIII - Parte B Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

PATOGENO	VALORE
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	<10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	<10 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g

Caratteristiche batteriologiche ai sensi del Reg. CE 2073 del 2005 e successive modifiche ed integrazioni

SCHEMA PALLETTIZZAZIONE





TERMINI
la SICILIA tra DOLCE e SALATO

Pasticceria Termini srl
Via Paganini, 22/d - Canicattì (Ag)
Tel. +39 0922.831519 - info@terminisrl.com
www.terminisrl.com