FRITTOKING

MANGIA COME UN RE

Da 25 anni la tradizione guida ogni nostra scelta. Portiamo ogni giorno sulle tavole dei nostri clienti un prodotto dal sapore autentico, italiano, creato rigorosamente secondo le ricette che le nostre nonne ci hanno tramandato. La qualità dei nostri prodotti e la soddisfazione dei consumatori per noi vengono prima di tutto, per questo ci impegniamo a garantire che il gusto dei nostri prodotti sia degno di una regina e di un re ad ogni singolo morso.

PASSATO E PRESENTE

Frittoking muove i primi passi all'inizio degli anni '90, inseguendo il sogno di una tipica famiglia italiana, caratterizzata dall'amore per il buon cibo, la cultura del Made in Italy e la passione per la creatività e l'innovazione. Siamo partiti da un piccolo laboratorio artigianale e, negli anni, abbiamo coltivato la nostra esperienza e accresciuto le nostre competenze, abbracciando una realtà sempre più qualificata e all'avanguardia. Frittoking, brand della Pascale Industrie Alimentari, si afferma così come leader nel settore alimentare degli SNACK SALATI "FRITTI" specializzandosi nella produzione delle tipiche ricette della tradizione italiana quali panati a base di riso e patate e pastellati a base di baccalà, fiori di zucca e verdure miste.

Il nostro team lavora ogni giorno per unire a materie prime di qualità ricette originali e innovative, dando vita ad una vera e propria esperienza culinaria nel rispetto delle antiche tradizioni. Quello che era il nostro piccolo laboratorio di famiglia oggi è diventato un moderno stabilimento dotato di impianti e attrezzature tecnologicamente avanzati, esteso su oltre 7.000 mq. di cui 2.000 mq ripartiti tra linee di produzione, settori per lo stoccaggio a temperatura controllata, uffici e 5.000 mq di aree esterne per la movimentazione e la logistica.

Nelle nostre strutture curiamo ogni giorno l'evasione di oltre 300 ordini, grazie al supporto costante dei nostri operatori. La sicurezza alimentare dei nostri prodotti è centrale all'interno del processo di produzione: per questo la nostra attività è supportata da un parco automezzi isotermici, quotidianamente impegnati nel servizio capillare di distribuzione. Nel rispetto dei più alti standard qualitativi effettuiamo un servizio che copre l'area regionale per la nostra linea di prodotti freschi e l'intero territorio nazionale e internazionale per la linea di prodotti surgelati.

La cura degli ingredienti da sempre contraddistingue la qualità dei nostri prodotti: per questo selezioniamo materie prime di alta gamma e le uniamo tra loro, per proporre al consumatore uno snack dal gusto originale e innovativo. Scegliamo la migliore mozzarella, fatta con latte rigorosamente italiano, che si sposa alla perfezione con la passata di pomodoro della tradizione. Non rinunciamo a viziare i palati più esigenti, con il sapore inconfondibile del Baccalà Gadus Morhua. Utilizziamo fiori di zucca e le migliori verdure, da coltivazioni italiane. La scelta di ingredienti ricercati, selezionati con attenzione e cura, è un altro dei punti cardine del nostro lavoro, per garantire un prodotto finale unico, senza paragoni.

PRODOTTI PANATI

SUPPLÌ

Preparazione gastronomica a base di riso, ricoperta da una croccante panatura

Suppli alla Romana con mozzarella
Suppli Primavera al basilico con mozzarella
Suppli al Ragù di manzo con mozzarella

VARIANTI PERSONALIZZABILI

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

halal italia®

SUPPLÌ

INGREDIENTI

riso (Origine: Italia) 58% (riso, acqua); pomodoro (Origine: Italia) 25%; preparato per panatura (farina di GRANO tenero tipo 0 – contiene GLUTINE, acqua, lievito, sale, estratto di paprika: E160c); mozzarella 5% (LATTE vaccino – Origine LATTE: Italia - caglio, sale, fermenti lattici); olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO – contiene GLUTINE; grana padano DOP (LATTE vaccino, caglio, sale, lisozima dell'UOVO); sale; carota; SEDANO; cipolla; peperoncino. Prefritti in olio di semi di girasole alto-oleico.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	942 kj - 224 Kcal
Grassi	6.9g
di cui grassi saturi	1.4g
Carboidrati	35.5g
di cui zuccheri	1.4g
Fibre	1.3g
Proteine	4.3g
Sale	1.3g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna tendente all'arancio. Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la panatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Ovale
Grammatura	Standard 85g e 100g / Mignon 30g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: In padella o friggitrice: immergere il prodotto, ancora surgelato, in abbondante olio bollente a 160/170°C, lasciar cuocere per circa 8-10 minuti.
In forno: adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200°C e lasciar cuocere per circa 12-14 minuti. Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	21 PAN
Dimensioni Collo mm	395mm x 255mm x 170mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	11
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	99

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT
Y3J8H
CE

ARANCINO

Preparazione gastronomica a base di riso, ricoperta da una croccante panatura

Arancino: riso allo zafferano con ragù di manzo e piselli
Arancino: riso al pomodoro con ragù di manzo e piselli
Arancino: riso al salmone e zucchine
Arancino: riso con pollo e peperoni
Arancino: riso con funghi porcini e provola
Arancino: riso al gorgonzola
Arancino: riso con 'Nduja ragù di manzo e piselli
Arancino: riso all' Amatriciana
Arancino: riso alla Carbonara
Arancino: riso al Cacio e Pepe
Arancino: riso con salsiccia, champignon e tartufo

VARIANTI PERSONALIZZABILI

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

ARANCINO

INGREDIENTI

riso 75% (Origine: Italia) (riso, acqua); carne di bovino 8% (Origine: Italia), preparato per panatura (farina di GRANO tenero 0 - contiene GLUTINE, acqua, lievito, sale, curcuma e paprika), olio di semi di girasole, piselli 3% (Origine: UE), grana padano DOP (LATTE vaccino, caglio, sale, lisozima dell'UOVO), farina di FRUMENTO – contiene GLUTINE, cipolla, pepe nero, curcuma, aglio, zafferano 0,01%. Prefritto in olio di semi di girasole alto-oleico.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1030 kj - 245 Kcal
Grassi	8g
di cui grassi saturi	1.4g
Carboidrati	36g
di cui zuccheri	0.8g
Fibre	1.4g
Proteine	6.5g
Sale	1.5g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la panatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Tonda
Grammatura	Standard 100g e 130g / Mignon 30g e 40g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 160/170°, lasciar cuocere per 10-12 minuti circa, girandoli spesso.
In forno termoventilato: Adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 18-20 minuti. Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	21 PAN
Dimensioni Collo mm	395mm x 255mm x 170mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	11
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	99

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT
Y3J8H
CE

CROCCHETTE

Preparazione gastronomica a base di fiocco di patate e mozzarella , ricoperta da una croccante panatura

Crocchetta di patate con melanzane e prezzemolo
Crocchette di patate con mozzarella
Crocchetta di patate al tartufo con mozzarella
Crocchetta di patate con Baccalà e prezzemolo
Crocchè di patate con mozzarella, salame e prosciutto cotto

VARIANTI PERSONALIZZABILI

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

CROCCHETTE

INGREDIENTI

melanzane 70% (Origine: UE); patate disidratate in fiocchi (acqua e fiocco di patate: - Origine: UE - acqua, fiocchi di patate, patate, emulsionante mono e di-gliceridi degli acidi grassi (E471), antiossidante: SODIO METABISOLFITO (E223), curcuma ed estratto naturale di paprika); grana padano DOP (LATTE vaccino, caglio, sale, lisozima dell' UOVO); preparato per panatura (farina di GRANO tenero - contiene GLUTINE, acqua, lievito, sale); acqua, farina di FRUMENTO – contiene GLUTINE, prezzemolo; sale; noce moscata; peperoncino; aglio. Prefritti in olio di semi di girasole alto-oleico. **ALLERGENI:** in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	731 kJ – 174 Kcal
Grassi	3.1g
di cui grassi saturi	1.1g
Carboidrati	23.8g
di cui zuccheri	11.9g
Fibre	2.6g
Proteine	4.7g
Sale	0.8g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata. Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la panatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Tonda
Grammatura	Standard 80g / Mignon 30g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 170°, lasciar cuocere per 8-10 minuti circa fino ad ottenere una perfetta doratura.
In forno termoventilato: Adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 15 minuti. Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	21 PAN
Dimensioni Collo mm	395mm x 255mm x 170mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	11
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	99

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

OLIVE ALL'ASCOLANA

Preparazione tipica a base di olive verdi denocciolate, con ripieno di carne, ricoperta da una croccante panatura

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

OLIVE ALL'ASCOLANA

INGREDIENTI

olive verdi denocciolate 33% (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, acido citrico; antiossidante: acido ascorbico), preparato per panatura (farina di FRUMENTO – contiene GLUTINE, acqua, lievito, sale, paprika), carne di bovino 11,5%, carne di suino 11,5%, mortadella di puro suino 2,8% (carne di suino, grasso di suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie, aromi, conservante: nitrito di sodio), farina di FRUMENTO – contiene GLUTINE, grana padano DOP (LATTE vaccino, caglio, sale, lisozima dell'UOVO), olio di semi di girasole, UOVO, sale, cipolla, carota, SEDANO, noce moscata, pepe nero, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Prefritti in olio di semi di girasole alto-oleico. **ALLERGENI:** in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1030 kJ – 245 Kcal
Grassi	11.9g
di cui grassi saturi	2.3g
Carboidrati	31.7g
di cui zuccheri	2.4g
Fibre	1.3g
Proteine	7.4g
Sale	1.3g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna tendente al giallo. Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la panatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Tonda
Grammatura	25g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 170°, lasciar cuocere per circa 2 minuti fino ad ottenere una perfetta doratura.
In forno termoventilato: adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200°C e lasciar cuocere per circa 4-5 minuti. Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	21 PAN
Dimensioni Collo mm	395mm x 255mm x 170mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	11
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	99

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

CILIEGINE DI MOZZARELLA

Preparazione gastronomica a base di ciliegine di mozzarella, ricoperta da una croccante panatura

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

CILIEGINE DI MOZZARELLA

INGREDIENTI

ciliegine di mozzarella 52% (LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici), preparato per panatura (farina di FRUMENTO - contiene GLUTINE, lievito, sale, paprika), acqua, farina di FRUMENTO – contiene GLUTINE, amido di FRUMENTO – contiene GLUTINE, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Prefritti in olio di semi di girasole alto-oleico. AVVERTENZE: Non consumare il prodotto troppo caldo, il ripieno potrebbe essere bollente.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1055 kJ – 252Kcal
Grassi	16.2g
di cui grassi saturi	8.8g
Carboidrati	28.0g
di cui zuccheri	2.9g
Fibre	3.1g
Proteine	13.1g
Sale	1.07g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata. Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la panatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Tonda
Grammatura	17g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 170°, lasciar cuocere per circa 1 minuto fino ad ottenere una perfetta doratura.
In forno termoventilato: adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200°C e lasciar cuocere per circa 2 minuti.
Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	21 PAN
Dimensioni Collo mm	395mm x 255mm x 170mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	11
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	99

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

PRODOTTI PASTELLATI

FILETTI DI BACCALÀ

Preparazione gastronomica a base di filetto di baccalà, finemente pastellata e prefritta

Pastellati a mano

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

PESCA SOSTENIBILE E CERTIFICATA MSC www.msc.org.it

FILETTI DI BACCALÀ

INGREDIENTI

pastella 58% (farina di GRANO tenero - contiene GLUTINE, acqua, lievito, sale); polpa di BACCALÀ 40% (BACCALÀ specie Gadus Morhua pescato in mare con ami e palangari, Zona FAO 27 - Atlantico Nord - Orientale, sale stabilizzanti: E450 e E451). Prefritto in olio di semi di girasole alto-oleico.
Avvertenze: nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di lische.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	778 kj - 185 Kcal
Grassi	6.6g
di cui grassi saturi	0.7g
Carboidrati	16g
di cui zuccheri	0.6g
Fibre	0.8g
Proteine	15g
Sale	0.8g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la pastellatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Allungata e irregolare
Grammatura	60/70g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 170°, lasciar cuocere per circa 5 minuti, girandoli spesso.
In forno termoventilato: Adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 8 minuti. Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	22 PAST
Dimensioni Collo mm	380mm x 250mm x 199mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	9
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	81

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

ZEPPOLE

Preparazione gastronomica finemente pastellata e prefritta

Zeppole di baccalà al limone
Zeppole con peperoni
Zeppole con zucchine e grana

VARIANTI PERSONALIZZABILI

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

ZEPPOLE

INGREDIENTI

pastella 58% (farina di GRANO tenero - contiene GLUTINE, acqua, lievito, sale); polpa di BACCALÀ 40% (BACCALÀ specie Gadus Morhua pescato in mare con ami e palangari, Zona FAO 27 - Atlantico Nord - Orientale, sale stabilizzanti: E450 e E451); prezzemolo, scorza di limone. Prefritto in olio di semi di girasole alto-oleico.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia, senape, pesce e crostacei, materie prime contenenti solfiti.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	808kJ – 192Kcal
Grassi	7.9g
di cui grassi saturi	1.5g
Carboidrati	13.9g
di cui zuccheri	0.4g
Fibre	0.4g
Proteine	16.2g
Sale	1.5g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la pastellatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Irregolare
Grammatura	25/30g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 160/170°, lasciar cuocere per 2 minuti.
In forno termoventilato: Adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 4-5 minuti.
Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	22 PAST
Dimensioni Collo mm	380mm x 250mm x 199mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	9
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	81

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

FIORI DI ZUCCA

Preparazione gastronomica a base di fiori di zucca finemente pastellata e prefritta

Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella e acciughe
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta e provola
Fiori di zucca in pastella ripieni di prosciutto cotto e mozzarella

VARIANTI PERSONALIZZABILI

Pastellati a mano

DA COLTIVAZIONI ITALIANE

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

FIORI DI ZUCCA

INGREDIENTI

farina di GRANO tenero tipo "00" – contiene GLUTINE, mozzarella 20% (LATTE vaccino - Origine latte: Italia, caglio, sale, fermenti lattici), fiore di zucca (Origine: Italia) 9%, acqua, pasta di ACCIUGHE 2% (ACCIUGHE - Engraulis Encrasicolus - prodotto della pesca in zona FAO 37.2.1, olio di oliva, sale); lievito di birra, sale. Prefritto in olio di semi di girasole alto-oleico.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia; crostacei; sedano; materie prime contenenti anidride solforosa e solfiti; uovo.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	990 kJ – 236 Kcal
Grassi	8.7g
di cui grassi saturi	0.4g
Carboidrati	28.0g
di cui zuccheri	0.8g
Fibre	1.9g
Proteine	9.4g
Sale	2.0g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la pastellatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Allungata e irregolare
Grammatura	70/80g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 160/170°, lasciar cuocere per 5 minuti.
In forno termoventilato: Adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 7-8 minuti.
Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	22 PAST
Dimensioni Collo mm	380mm x 250mm x 199mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	9
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	81

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

MISTO VEGETALE

Preparazione gastronomica a base di cavolfiori, broccoli, peperoni gialli e rossi, spinaci, zucchine e carote finemente pastellata e prefritta

PREFRITTO SURGELATO

NO OGM

IFS Food

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

MISTO VEGETALE

INGREDIENTI

mix di Verdure 58% (cavolfiori, broccoli, peperoni rossi e gialli, spinaci, zucchine, carote), pastella 40% [(farina di GRANO - contiene GLUTINE, farina di mais; acqua; sale; agenti lievitanti: sodio bicarbonato (E500ii) e sodio pirofosfato (E450i)]. Prefritto in olio di semi di girasole alto-oleico.
ALLERGENI: in MAIUSCOLO sono riportate le materie prime che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011). Può contenere tracce di: soia; crostacei; sedano; materie prime contenenti anidride solforosa e solfiti; uovo.

VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	687 kJ – 163 Kcal
Grassi	6.2g
di cui grassi saturi	0.7g
Carboidrati	23.5g
di cui zuccheri	1.3g
Fibre	2.3g
Proteine	3.4g
Sale	1.0g

CONSERVAZIONE

Entro la data prevista	- 18 °C	*** o ****
Entro un mese	- 12 °C	**
Entro una settimana	- 6 °C	*

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore	Colorazione esterna dorata Interna variabile in base agli ingredienti costitutivi
Consistenza	Leggera e fragrante la pastellatura, morbido il ripieno
Odore	Tipico del prodotto e degli ingredienti costitutivi
Sapore	Suo proprio
Forma	Allungata e irregolare
Grammatura	25/30g

MODALITÀ DI COTTURA

Consumare previa cottura
In padella o friggitrice: Immergere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 160/170°, lasciar cuocere per 1-2 minuti.
In forno termoventilato: Adagiare il prodotto ancora surgelato nel forno preriscaldato a 200° e lasciar cuocere per circa 2-3 minuti.
Far riposare 1 minuto prima di servire. Cuocere sempre e comunque fino al grado di doratura e croccantezza desiderato. Per garantire un'esplosione di sapore consigliamo di consumare il prodotto caldo, ma mai bollente.

SHELF LIFE

TMC (da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aaaa): 18 mesi

PACKAGING

Imballo primario: busta ad uso alimentare serigrafata (PE/PET) termosaldata.
Imballo secondario: SCATOLA AMERICANA in cartone ondulato conforme al D.M. 21/03/1973 Reg. UE 10/2011 s.m. e i.
Disposizione colli per strato e tipi di pallet: Pallet EPAL - 120L x 80P
Consegna/Trasporto: con automezzi ATP a temperatura controllata

Codice Imballo	22 PAST
Dimensioni Collo mm	380mm x 250mm x 199mm
Nr. Buste e Peso	3 x 2kg (6kg)
Nr. strati	9
Nr. Buste/Strato	9
Nr. Buste/Pedana	81

Il peso e il confezionamento dei prodotti possono essere personalizzati su richiesta. Le informazioni riportate sulla seguente scheda tecnica si riferiscono esclusivamente a prodotti realizzati dalla Pascale Industrie Alimentari Srl - Italia

IT Y3J8H CE

PASCALE
INDUSTRIE ALIMENTARI

Pascale Industrie Alimentari Srl
Via Menalca, 23
Roma, Italia
00155

800.192736
Tel. (+39) 06.2290512
Fax (+39) 06.22708101
info@gruppopascale.it
pascaleindustriealimentari@pec.gruppopascale.it

frittoking.com