



Funghi porcini tagliati a cubetti congelati

Frozen diced porcini mushrooms

FL107/1
1000 g

Contenuto e presentazione		Content and presentation	
Denominazione <i>Name of food</i>	Funghi porcini tagliati a cubetti congelati	Frozen diced porcini mushrooms	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo).	Porcini mushrooms (Boletus edulis and related group).	
Quantità nominale <i>Nominal quantity</i>	1000 g	35,2 oz.	
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Funghi porcini selezionati da mano esperta, accuratamente lavorati e congelati entro poche ore dalla raccolta per conservare le preziose proprietà organolettiche. Puliti e pronti all'uso, sono l'ingrediente di qualità per la preparazione di deliziosi risotti e piatti di pasta, gustosi condimenti e contorni.	Porcini mushrooms expertly selected, carefully prepared and frozen within a few hours of picking to preserve their excellent organoleptic properties. Ready-cleaned for practical quick use, they are ideal for preparing delicious risottos and pasta dishes, tasty sauces and elegant side dishes.	
Termine minimo di conservazione <i>Minimum durability</i>	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione.	24 months from packaging, in compliance with storage instructions.	
Conservazione <i>Storage</i>	Nel congelatore (****) / (***) -18 °C: vedi la data consigliata sulla confezione. Nel frigorifero: 24 ore. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.	In the freezer (****) / (***) -18 °C: see recommended date on package. In the fridge: 24 hours. Once defrosted, the contents of this package must not be frozen again.	
Preparazione e impiego <i>Preparation and use</i>	Da consumare previa cottura. Non occorre scongelare. Lavare velocemente i porcini e cucinarli secondo la propria ricetta come i funghi freschi. In padella: versare il prodotto congelato in padella con un filo d'olio e una noce di burro. Cuocere dapprima a fiamma vivace per far evaporare il contenuto di acqua, dopodiché aggiungere sale e pepe e terminare la cottura a fiamma moderata. Profumare a piacere con aglio e prezzemolo tritato per esaltare l'aroma dei funghi.	Cook before eating. Thawing unnecessary. Quickly rinse the frozen mushrooms and cook them using your own recipe as you would for fresh mushrooms. In the frying pan: put the frozen mushrooms in the frying pan with a drizzle of oil and a knob of butter. Cook on a high heat initially until all the water has evaporated, then season with salt and pepper and continue cooking on a moderate heat. Add garlic and chopped parsley to bring out full flavour.	
Dichiarazione nutrizionale <i>Nutrition declaration</i> (per 100 g di prodotto)	energia grassi di cui acidi grassi saturi carboidrati di cui zuccheri fibre proteine sale	104 kJ / 25 kcal 0,1 g 0 g 2,8 g 1,2 g 1,2 g 2,5 g 0 g	energy fat of which saturates carbohydrate of which sugars fibre protein salt
Marchio <i>Brand</i>	Asiago Food S.p.A. Via Santa Maria, 7 - 35030 Veggiano (PD) Italia www.asiagofood.it		
Lingue sull'imballo <i>Languages on pack</i>	Italiano English Deutsch Français Español Nederlands		

Informazioni logistiche e descrittive		Logistics and descriptive information	
Logistica <i>Logistics</i>	GTIN confezione consumatore	8007213000317	GTIN consumer packaging
	confezione - dimensioni (l x l x h)	24 x 5,7 x 32 cm	Pack - size (W x L x H)
	GTIN cartone	08007213170317	GTIN carton
	confezione - peso netto	1000 g	pack - net weight
		Busta 7 Raccolta plastica	
	cartone - numero confezioni	6	carton - number of packages
	cartone - dimensioni (l x l x h)	39,8 x 26,4 x 20,6 cm	carton - size (W x L x H)
		Scatola PAP20 Raccolta carta	
	pallet - cartoni per strato	9	pallet - cartons per layer
	pallet - strati	9	pallet - layers
	pallet - numero totale dei cartoni	81	pallet - total number of cartons
	pallet - numero totale confezioni	486 pz / pcs	pallet - total number of packages
	pallet - peso netto totale confezioni	486, kg	pallet - total net weight of packages
	pallet - altezza	205 cm	pallet - height
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Funghi spontanei del bosco, raccolti nel periodo estivo ed autunnale, immediatamente conferiti ai centri di selezione per essere al più presto puliti, lavorati e surgelati per preservarne al meglio le peculiari caratteristiche organolettiche. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food viene operato in ambienti a temperatura controllata, procedendo ad ulteriori verifiche selettive e qualitative.	Spontaneous mushrooms from the forest, collected in summer and autumn, immediately conveyed to the selection centres to be promptly cleaned, processed and frozen in order to best preserve their organoleptic characteristics. Subsequent packaging by Asiago Food is carried out in temperature-controlled environments, where further selective and quality checks are performed.	



Funghi porcini tagliati a cubetti congelati

Frozen diced porcini mushrooms

FL107/1
1000 g

	Sistemi di controllo aziendale	Company control systems
Piano di autocontrollo <i>H.A.C.C.P.</i>	Asiago Food S.p.A. applica il piano di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m. L'azienda è in grado di garantire la salubrità dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.	<i>Asiago Food S.p.A. apply self-control plan by the method H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in accordance with Regulation (EC) 852/2004 and s.m. The company is able to ensure the safety of products marketed by the arrival of the raw material to marketing the finished product.</i>
Analisi <i>Analysis</i>	Asiago Food S.p.A. segue un proprio piano di campionamento per le analisi delle materie prime e dei prodotti finiti commercializzati. L'azienda è in grado di fornire al costo sostenuto, con preventiva richiesta al momento dell'ordine, analisi chimiche e microbiologiche dettagliate del lotto ordinato, eseguite presso laboratori esterni accreditati (Accredia).	<i>Asiago Food S.p.A. follows a sampling analytical plan of raw materials and finished products marketed. The company is able to provide (at cost incurred) when requested during the order, detailed chemical and microbiological analysis of the batch ordered, carried out by accredited external laboratories (Accredia).</i>
Registrazione <i>Sanitary registration</i>	Atto di riconoscimento n. 050ND08227 rilasciato il 21/12/2010 dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione / Dipartimento della Prevenzione – Unità Locale Socio Sanitaria di Padova – ULSS16.	<i>Registration nr. 050ND08227 on 21/12/2010 of Food Hygiene and Nutrition Service / Department of Prevention - Unit of Padova - ULSS16.</i>
Autorizzazioni <i>Authorization</i>	Autorizzazione sanitaria n. 21080/30511 rilasciata il 14/01/2005 dal Comune di Veggiano (PD).	<i>Authorization n.21080/30511 on 14/01/2005 of Municipal Authority in Veggiano (PD).</i>

	Certificazioni di Asiago Food S.p.A.	Certifications of Asiago Food S.p.A.
BRC <i>Issue 8</i> IFS <i>Vers. 7</i>	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY Produzione (lavorazione materie prime, cottura dei legumi, miscelazione, formatura, prefrittura, surgelazione) e confezionamento in astuccio di carta o busta di burger vegetali surgelati. Produzione (miscelazione ingredienti, cottura, dosatura in gocce, congelamento) e confezionamento in buste di vellutate di verdure surgelate. Produzione (miscelazione, pastellatura, prefrittura, congelamento) e confezionamento in buste di verdure pastellate surgelate. Confezionamento (eventuale cernita) in buste di materiale plastico di funghi, verdura e frutta, surgelati in origine. Confezionamento in buste di materiale plastico di funghi secchi. Esclusioni: nessuna.	GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY <i>Production (processing of raw materials, cooking of legumes, mixing, shaping, pre-frying, freezing) and packaging of frozen vegetable burgers in a paper case or bag. Production (mixing ingredients, cooking, dosing in drops, freezing) and packaging in bags of frozen vegetable soups. Production (mixing, battering, pre-frying, freezing) and packaging in bags of frozen battered vegetables. Packaging (possible sorting) in plastic bags of mushrooms, vegetables and fruit, originally frozen. Packaging of dried mushrooms in plastic bags. Exclusions: none.</i>