




**CAVIALE DI STORIONE BIANCO 10 g**  
**CALVISIUS CAVIAR TRADITION ROYAL**



Grammatura	10 g					
Shelf Life	90 giorni				22%	
Codice GTIN 13	8008693002839		Codice prodotto	170844		
Pezzi /cartone	12 pezzi		Dimensioni cartone	Spedizione refrigerata Scatola calvisius [cm] 23.5 x 15 x 7.5 h Spedizione non refrigerata Polibox + giacchette [cm] 25.5 x 18.5 x 12 h		
PALLET	Tipo	Epal	Colli/strato	18	Strati/pallet	10
	Dimensioni	80x120x90 cm 80x120x135 cm	Colli/pallet	180	Peso netto	21,6 kg
<b>LA PALLETTIZZAZIONE PUO' VARIARE IN FUNZIONE DELL'ORDINE</b>						
Modalità d'impiego	READY TO EAT					
Conservazione	Conservare a 0-+4°C - Una volta aperta la confezione consumare entro 48 ore.					
Descrizione del prodotto	Il caviale TRADITION è ottenuto dallo storione bianco, una specie originaria del Nord America. Tra gli storioni più longevi, oltre che per la sua carne magra ad alto contenuto proteico, è particolarmente pregiato per la sua produzione di uova di dimensione da 2,8 a 3,2 mm con una colorazione grigio scuro/nera ed un gusto particolarmente delicato					
Parametri organolettici	Colore: Grigio scuro, nero Sapore: Intenso Aspetto: integro e consistente Consistenza: Aromatica, elastica					
Ingredienti	Uova di STORIONE bianco ( <i>Acipenser transmontanus</i> ) 96,8 %, sale, conservante E285 Allevato in Italia					
Allergeni presenti	Contiene PESCE					
Nome ed indirizzo dell'operatore del settore alimentare	Agroittica Lombarda SpA via Kennedy, 25012, Calvisano (BS), Italia IT384CE					
Packaging primario	Lattina/Vaso	Lattina in metallo oro	Dimensioni	1,5 h x Ø 6,0		
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	Parametri microbiologici		Carica Batterica Totale Mesofila (ufc/g) <1000000 Coliformi (ufc/g) < 100 Listeria monocytogenes assente/25 g Muffe (ufc/g) <20			
	Parametri chimici					
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	per 100g di prodotto		per porzione		GDA%	
Valore energetico	1028 kJ 246 kcal		514 kJ 123 kcal		10%	
Grassi	15,1 g		7,55 g		13%	
di cui saturi	4,4 g		2,2 g		14%	
Carboidrati	1,5 g		0,75 g		2%	
di cui zuccheri	1,2 g		0,6 g		0%	
Fibre	0 g		0 g		0%	
Proteine	26,1 g		13,05 g		50%	
Sale	3,0 g		1,5 g		50%	
<b>Specifica tecnica prodotti finiti</b>			Approvazione AGROITICA LOMBARDA SpA			
<b>SCHEDA TECNICA N°</b>	<b>45</b>	<b>Rev 1</b>	<b>19/06/17</b>			
Agroittica Lombarda SpA Tale specifica tecnica si considera valida fino ad una sua successiva revisione e/o data approvazione.						