

Paella di Pesce



SKU	300268002
	2,1 kg - peso variabile 2,1 kg - variable weight
	5 porzioni / 5 portions
	Tipo di portata: Primo Piatto Meal type: First Course
	Shelf life: 18 mesi / 18 months Freezer Tempt. -18°C



Preparata a mano dallo chef
Selezione di frutti di mare pregiati
Solo pesce senza fosfati né polifosfati



Handmade by Italian chefs
Selection of fine and delicate seafood
Fish free of phosphates, polyphosphates

Informazioni sul prodotto

Con >30% di pesce
Con seppie Atlantico congelate a bordo lavorate in Italia
Con calamaro di Patagonia, di qualità eccelsa, tenero e gustoso
Con canestrelli di isole Mann senza fosfati e mazzancolle
Ricco mix di ortaggi italiani da agricoltura integrata (piselli, peperoni, pomodoro)
Con vero zafferano
Senza glutine
Solo pesce senza guscio
Vaschetta in alluminio 100% riciclabile con pellicola pelabile

Product information

With more than 30% of fish
With Atlantic cuttlefish frozen on board and processed in Italy
With Patagonian squid, of excellent quality, tender and tasty
With phosphate-free Mann Island scallops and prawns
Rich mix of Italian vegetables from sustainable agriculture (peas, peppers, tomatoes)
With real saffron
Gluten-free
Only fish without shells
100% recyclable aluminum tray with easy-to-peel film lid

Modalità di cottura



Non adatto a cottura in microonde



Togliere la pellicola, coprire con carta stagnola
20 min a 180°C in forno ventilato

Cooking instruction



Not suitable for microwaves



Remove film lid and cover with aluminum foil
Preheat oven. Fan: 20 min at 180°C



Certificato Industria 4.0

Tracciabilità su tutta la filiera e monitoraggio da remoto 24/24h dell'ambiente di produzione




Certified Industry 4.0

Traceability throughout the chain and 24/7 remote monitoring of the production environment

Paella di Pesce monoporzione



SKU	300268001
	350 gr - peso fisso / <i>fixed weight</i>
	1 porzione / 1 portion
	Tipo di portata: Primo Piatto <i>Meal type: First Course</i>
	Shelf life: 18 mesi / <i>18 months</i> Freezer Temp. -18°C



Preparata a mano dallo chef
Selezione di frutti di mare pregiati
Solo pesce senza fosfati né polifosfati



Handmade by Italian chefs
Selection of fine and delicate seafood
Fish free of phosphates, polyphosphates

Informazioni sul prodotto

Con >30% di pesce
Con seppie Atlantico congelate a bordo lavorate in Italia
Con calamaro di Patagonia, di qualità eccelsa, tenero e gustoso
Con canestrelli di isole Mann senza fosfati e mazzancolle
Ricco mix di ortaggi italiani da agricoltura integrata (piselli, peperoni, pomodoro)
Con vero zafferano
Senza glutine
Solo pesce senza guscio
Vaschetta in plastica 100% riciclabile con pellicola pelabile

Product information

With more than 30% of fish
With Atlantic cuttlefish frozen on board and processed in Italy
With Patagonian squid, of excellent quality, tender and tasty
With phosphate-free Mann Island scallops and prawns
Rich mix of Italian vegetables from sustainable agriculture (peas, peppers, tomatoes)
With real saffron
Gluten-free
Only fish without shells
100% recyclable plastic tray with easy-to-peel film lid

Modalità di cottura



Bucherellare la pellicola
In microonde: 5-6 min a 750W

Cooking instruction



Pierce film lid
Microwave for 5-6 min at 750W



Certificato Industria 4.0

Tracciabilità su tutta la filiera e monitoraggio da remoto 24/24h dell'ambiente di produzione



Certified Industry 4.0

Traceability throughout the chain and 24/7 remote monitoring of the production environment