



SCHEDA TECNICA

Suppli Basilico Special

1. Descrizione Prodotto

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto Surgelato composto per lo più da riso e pomodoro con panatura esterna
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Suppli Basilico Special
INGREDIENTI	Pomodoro,riso 23 %, acqua, pangrattato (FARINA DI FRUMENTO, lievito di birra, estratto di paprica), mozzarella (LATTE, sale, caglio, acido citrico), parmigiano reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), amido di mais, pastella adesiva (amido di mais, FARINA DI FRUMENTO, sale), pecorino DOP (LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici),soffritto (verdure in proporzione variabile, cipolla, carota, SEDANO), basilico, pepe nero, noce moscata, olio extra vergine di oliva.

2. Ciclo Produttivo - Suppli Basilico Special

- Cottura Materie prime;
- Abbattimento;
- Lavorazione per allestimento prodotto;
- Surgelamento;
- Confezionamento ed etichettatura;
- Conservazione a temperatura controllata;

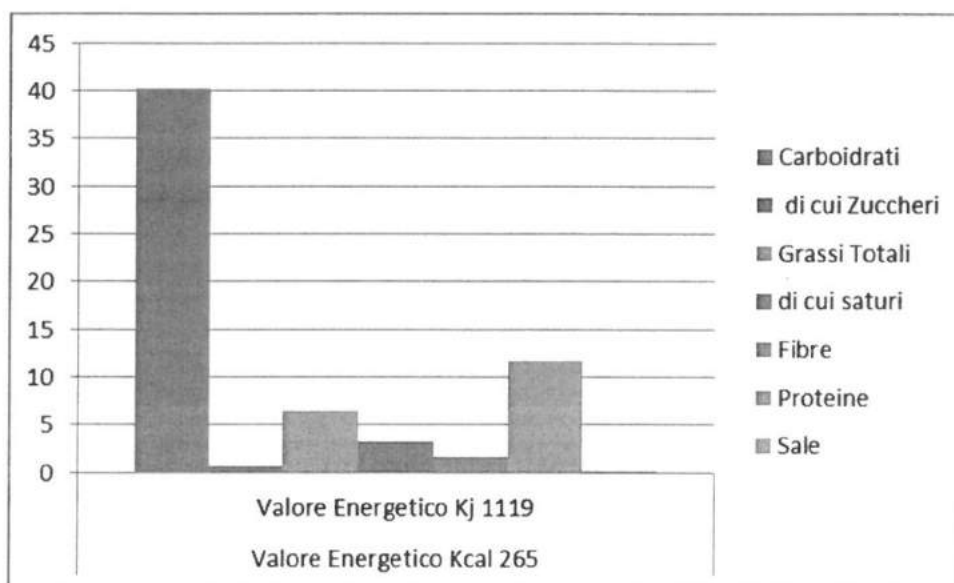
3. Caratteristiche Chimico - Fisiche

COLORE	Dorato
ODORE	Tipico del prodotto
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Surgelato

4. Valutazione Nutrizionale prodotto per 100 Gr

Valutazione nutrizionale su 100 grammi di prodotto, effettuata con analisi chimica da parte di laboratorio con accreditamento, Biology Consulting Via della Lucchina 123 - 00135 Roma

Reg.CE 1069/2011	
Valore Energetico Kcal	265 kcal
Valore Energetico Kj	1119 Kj
Carboidrati	40,2g
di cui Zuccheri	0,7g
Grassi Totali	6,4g
di cui saturi	3,2g
Fibre	1,6g
Proteine	11,7g
Sale	0,1g



5. Confezionamento e Imballo

Pezzatura	Tipo Confezione	Peso Per Confezione	
da circa gr. 100	Cartone con busta di plastica per alimenti neutra	4,500 Kg.	

6. Modalità ottimali di cottura

Friggere in olio di arachidi o girasole a 160° per 8 minuti.

7. Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Mantenere fra - 18°C e - 20°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	120 giorni dalla data di produzione se conservate in confezione integra e alla temperatura corretta.

8. Allergeni Reg. CE 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLERGENI	PRESENZA/ ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	PRESENZA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	ASSENZA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	PRESENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Queensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	PRESENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	ASSENZA

La Ariservice Società Cooperativa potrà essere contattata telefonicamente al numero 06/87.08.97.65 per ulteriori informazioni sul prodotto.

My Risto App srls



SCHEDA TECNICA

Suppli Carne Special

1. Descrizione Prodotto

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto Surgelato composto per lo più da riso e pomodoro con panatura esterna
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Suppli Carne Special
INGREDIENTI	Pomodoro, riso, carne di bovino adulto, carne di maiale, carne di pollo, acqua, pangrattato (FARINA DI FRUMENTO, lievito di birra, estratto di paprica), mozzarella (LATTE, sale, caglio, acido citrico), pastella adesiva (amido di mais, FARINA DI FRUMENTO, sale), parmigiano reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), amido di mais, sale, vino, soffritto (verdure in proporzione variabile, cipolla, carota, SEDANO), basilico, pepe nero, noce moscata, olio extravergine di oliva.

2. Ciclo Produttivo - Suppli Carne Special

- Cottura Materie prime;
- Abbattimento;
- Lavorazione per allestimento prodotto;
- Surgelamento;
- Confezionamento ed etichettatura;
- Conservazione a temperatura controllata;

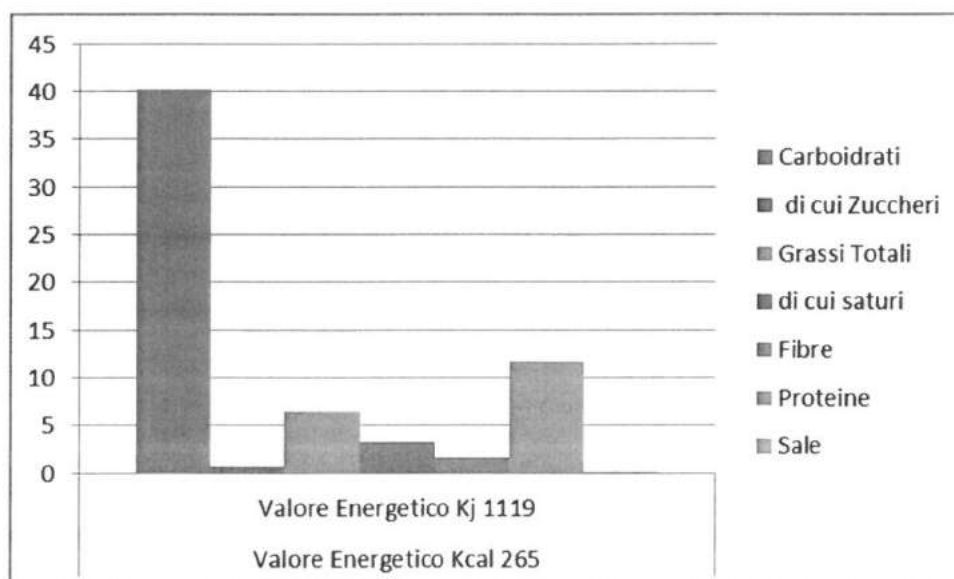
3. Caratteristiche Chimico - Fisiche

COLORE	Dorato
ODORE	Tipico del prodotto
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Surgelato

4. Valutazione Nutrizionale prodotto per 100 Gr

Valutazione nutrizionale su 100 grammi di prodotto, effettuata con analisi chimica da parte di laboratorio con accreditamento, Biology Consulting Via della Lucchina 123 - 00135 Roma

Reg.CE 1069/2011	
Valore Energetico Kcal	265 kcal
Valore Energetico Kj	1119 Kj
Carboidrati	40,2g
di cui Zuccheri	0,7g
Grassi Totali	6,4g
di cui saturi	3,2g
Fibre	1,6g
Proteine	11,7g
Sale	0,1g



5. Confezionamento e Imballo

Pezzatura	Tipo Confezione	Peso Per Confezione	
da circa gr. 100	Cartone con busta di plastica per alimenti neutra	4,500 Kg	

6. Modalità ottimali di cottura

Friggere in olio di arachidi o girasole a 160° per 8 minuti.

7. Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Mantenere fra - 18°C e - 20°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	120 giorni dalla data di produzione se conservate in confezione integra e alla temperatura corretta.

8. Allergeni Reg. CE 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLERGENI	PRESENZA/ ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	PRESENZA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	ASSENZA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	PRESENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Queensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	PRESENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	ASSENZA

La Ariservice Società Cooperativa potrà essere contattata telefonicamente

al numero 06/87.08.97.65 per ulteriori informazioni sul prodotto.

My Risto App srls



SCHEDA TECNICA

Suppli 'Nduja Special

1. Descrizione Prodotto

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto Surgelato composto per lo più da riso e pomodoro con panatura esterna
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Suppli 'Nduja Special
INGREDIENTI	Pomodoro, riso, nduja di Spilinga, carne di bovino adulto, carne maiale, carne di pollo, funghi champignon, acqua, pangrattato (FARINA DI FRUMENTO, lievito di birra, estratto paprica), mozzarella (LATTE, sale, caglio, acido citrico), pastella adesiva (amido di mais, FARINA DI FRUMENTO, sale), parmigiano reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), amido di mais, sale, pepe nero, noce moscata, vino, soffritto (verdure in proporzione variabile, cipolla, carota, SEDANO), olio extravergine di oliva, basilico.

2. Ciclo Produttivo – Suppli 'Nduja Special

- Cottura Materie prime;
- Abbattimento;
- Lavorazione per allestimento prodotto;
- Surgelamento;
- Confezionamento ed etichettatura;
- Conservazione a temperatura controllata;

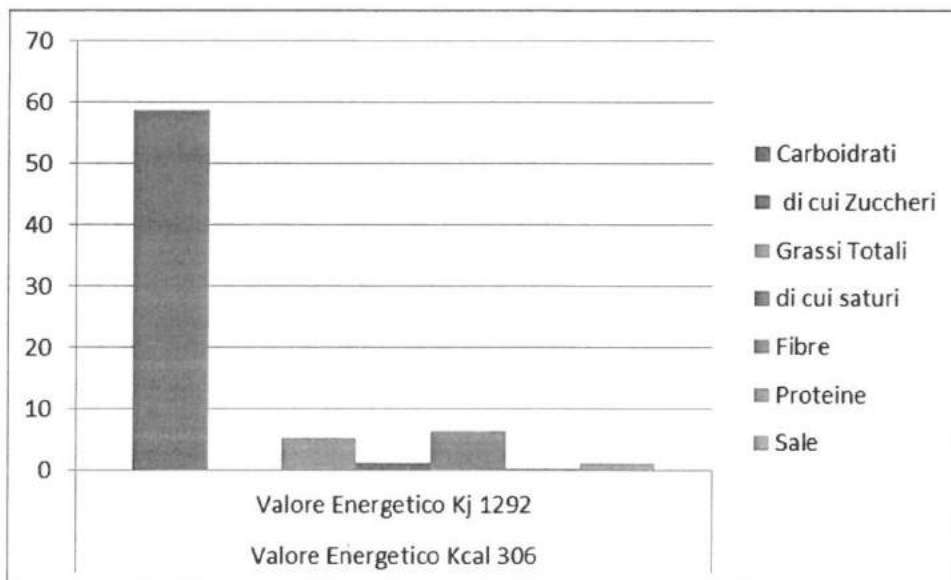
3. Caratteristiche Chimico - Fisiche

COLORE	Dorato
ODORE	Tipico del prodotto
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Surgelato

4. Valutazione Nutrizionale prodotto per 100 Gr

Valutazione nutrizionale su 100g di prodotto, effettuata con analisi chimica da parte di laboratorio con accreditamento, BiologyConsulting Via della Lucchina 123 00135 Roma (referto analisi all.to 1).

Reg.CE 1069/2011	
Valore Energetico Kcal	306kcal
Valore Energetico Kj	1292kj
Carboidrati	58,5g
di cui Zuccheri	0.1g
Grassi Totali	5,2g
di cui saturi	1g
Fibre	6,2g
Proteine	0,1g
Sale	1,1g



5. Confezionamento e Imballo

Pezatura	Tipo Confezionamento	Peso Per Confezione
da circa gr. 100	Cartone con busta per alimenti neutra	4,500 Kg.

6. Modalità ottimali di cottura

Friggere in olio di arachidi o girasole a 160° per 8 minuti.

7. Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Mantenere fra -18°C e -20°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	120 giorni dalla data di produzione se conservate in confezione integra e alla temperatura corretta.

8. Allergeni Reg. CE 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLERGENI	PRESENZA/ ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	PRESENZA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	ASSENZA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	PRESENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Queensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	PRESENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	PRESENZA

La Ariservice Società Cooperativa potrà essere contattata telefonicamente al numero 06/87.97.08.65, per ulteriori informazioni sul prodotto.

My Risto App srls



SCHEDA TECNICA

Suppli 'Matriciano Special

1. Descrizione Prodotto

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto Surgelato composto per lo più da riso e pomodoro con panatura esterna
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Suppli 'Matriciano Special
INGREDIENTI	Pomodoro, riso, guanciale, acqua, pangrattato (FARINA DI FRUMENTO, lievito di birra, estratto paprica), pastella adesiva (amido di mais, farina di frumento, sale), pecorino romano DOP (LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici), mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico), sale, pepe nero, vino, peperoncino.

2. Ciclo Produttivo –Suppli 'Matriciano Special

- Cottura Materie prime;
- Abbattimento;
- Lavorazione per allestimento prodotto;
- Surgelamento ;
- Confezionamento ed etichettatura;
- Conservazione a temperatura controllata;

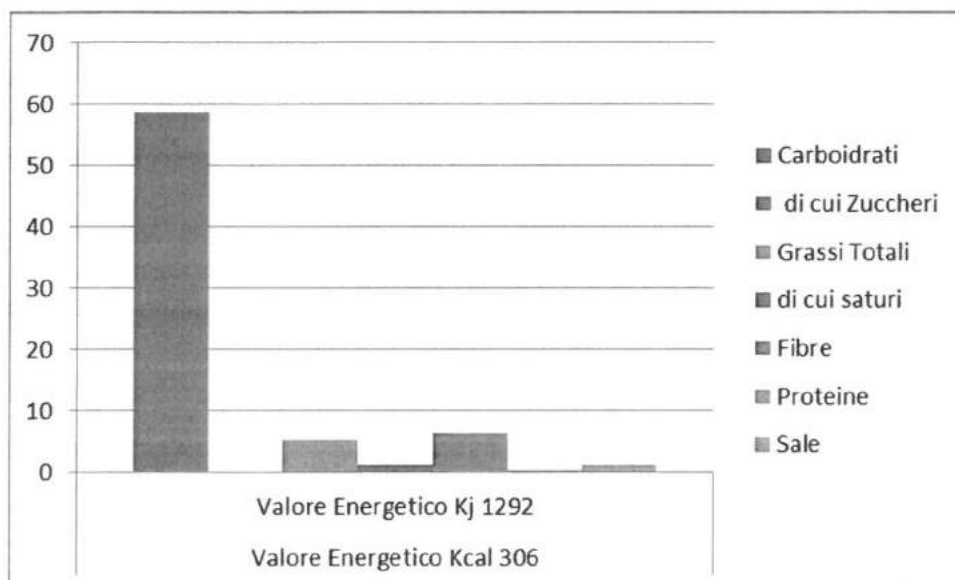
3. Caratteristiche Chimico - Fisiche

COLORE	Dorato
ODORE	Tipico del prodotto
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Surgelamento

4. Valutazione Nutrizionale prodotto per 100 Gr

Valutazione nutrizionale su 100g di prodotto, effettuata con analisi chimica da parte di laboratorio con accreditamento, BiologyConsulting Via della Lucchina 123 00135 Roma (referto analisi all.to 1).

Reg.CE 1069/2011	
Valore Energetico Kcal	306kcal
Valore Energetico Kj	1292kj
Carboidrati	58,5g
di cui Zuccheri	0.1g
Grassi Totali	5,2g
di cui saturi	1g
Fibre	6,2g
Proteine	0,1g
Sale	1,1g



5. Confezionamento e Imballo

Pezzatura	Tipo Confezionamento	Peso per confezione
da circa gr. 100	Cartone con busta di plastica per alimenti neutra	4,500 Kg

6. Modalità ottimali di cottura

Friggere in olio di arachidi o girasole a 160° per 8 minuti.

7. Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Mantenere fra -18°C e - 20°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	120 giorni dalla data di produzione se conservate in confezione integra e alla temperatura corretta.

8. Allergeni Reg. CE 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLERGENI	PRESENZA/ ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	PRESENZA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	ASSENZA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	PRESENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Queensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	PRESENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	PRESENZA

La Ariservice Società Cooperativa potrà essere contattata telefonicamente al numero 06/87.97.08.65, per ulteriori informazioni sul prodotto.

My Risto App srls



SCHEDA TECNICA

Suppli Cacio e Pepe Special

- 1.
2. *Descrizione Prodotto*

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto Surgelato composto per lo più da riso e formaggio con panatura esterna
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Suppli Cacio e Pepe Special
INGREDIENTI	LATTE, riso, acqua, pecorino romano DOP (LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici), pangrattato (FARINA DI FRUMENTO, lievito di birra, estratto di paprica), pastella adesiva (amido di mais, FARINA DI FRUMENTO, sale), mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità : acido citrico), sale, pepe nero.

3. *Ciclo Produttivo –Suppli Cacio e Pepe Special*

- Cottura Materie prime;
- Abbattimento;
- Lavorazione per allestimento prodotto;
- Surgelamento
- Confezionamento ed etichettatura;
- Conservazione a temperatura controllata

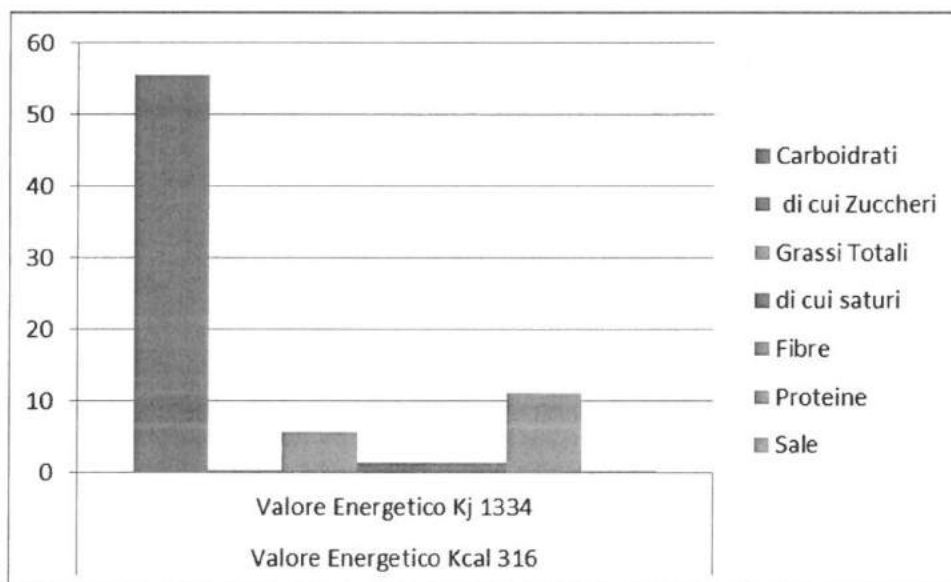
4. *Caratteristiche Chimico - Fisiche*

COLORE	Dorato
ODORE	Tipico del prodotto
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Surgelato

5. *Valutazione Nutrizionale prodotto per 100 Gr*

Valutazione nutrizionale su 100g di prodotto, effettuata con analisi chimica da parte di laboratorio con accreditamento, BiologyConsulting Via della Lucchina 123 00135 Roma (referto analisi all.to 1).

Reg.CE 1069/2011	
Valore Energetico Kcal	316 kcal
Valore Energetico Kj	1334 kj
Carboidrati	55,4g
di cui Zuccheri	0,2g
Grassi Totali	5,5g
di cui saturi	1,2g
Fibre	1,3g
Proteine	11,1g
Sale	0,1g



6. Confezionamento e Imballo

Pezzatura	Tipo Confezione	Peso Per Confezione
da circa gr. 100	Cartone con busta di plastica per alimenti neutra	4,500 Kg

7. Modalità ottimali di cottura

Friggere in olio di arachidi o girasole a 160° per 8 minuti.

8. Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Mantenere fra -18°C e -20°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE	120 giorni dalla data di produzione se conservate in confezione integra e alla temperatura corretta.

9. Allergeni Reg. CE 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLERGENI	PRESENZA/ ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	PRESENZA
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	ASSENZA
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	PRESENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Queensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	PRESENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	ASSENZA

La Ariservice Società Cooperativa potrà essere contattata telefonicamente al numero 06/87.97.08.65, per ulteriori informazioni sul prodotto.

My Risto App srls