

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SPEC-422013-9 REDEFINE BEEF FLANK

Alternativa vegana alla bistecca di manzo a base di proteine vegetali, surgelata. 300 g



Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	893 kJ/ 213 kcal
Grassi	9,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	6,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	2,0 g
Proteine	26 g
Sale	0,75 g

Nota: Il design del prodotto può differire dall'illustrazione.

Nome legale del prodotto	Alternativa vegana alla bistecca di manzo a base di proteine vegetali, surgelata.
Ingredienti	Acqua, proteine vegetali (frumento, soia , patata) (26%), farina (soia, frumento), olio di colza raffinato, amido di mais, aromi (contiene senape), maltodestrina, malto d' orzo , sale, coloranti (rosso di barbabietola, caramello semplice).
Consigli per le allergie	Per gli allergeni, vedere gli ingredienti in grassetto .
Etichetta di precauzione per gli allergeni	Può contenere anche altri cereali contenenti glutine, lupino e sedano.
Popolazione target	Popolazione generale non sensibile all'elenco di allergeni sopra citato.
Preparazione consigliata	
Scongellamento	Scongellare la quantità desiderata in frigorifero 8 ore prima della preparazione. Una volta scongelato, utilizzare entro 48 ore. Non ricongelare dopo lo scongelamento.
Cottura	Preparazione in padella o alla griglia: <ol style="list-style-type: none"> 1. Tagliare il Redefine Beef Flank contropelo in tre porzioni di 3 cm di larghezza. 2. Strofinare generosamente con olio. 3. Scottare in padella o grigliare le porzioni a fuoco medio-alto, per circa 4-5 minuti per lato (finché un termometro a lettura istantanea inserito al centro di ogni porzione non raggiunge una temperatura di 72°C). 4. Togliere le porzioni dalla padella o dalla griglia e affettare ciascuna di esse, lungo le venature, in 10 piccole fette dello spessore di 0,5-1 cm, per un totale di 30 fette. 5. Condire con sale grosso, pepe nero schiacciato e olio d'oliva. <p>Il prodotto è adatto al consumo solo dopo essere stato arrostito o fritto fino a raggiungere una temperatura minima di 72°C al centro.</p>
Conservazione e spedizione	Conservare sempre il prodotto congelato a una temperatura pari o inferiore a -18°C.
Durata di conservazione	8 mesi dalla produzione



Redefine Meat EMEA B.V., NL863167603B01

Nicolaas Beetsstraat 216, 3511 HG Utrecht, The Netherlands

I dati contenuti nel presente documento sono informazioni commerciali riservate appartenenti a Redefine Meat Ltd. (2024)

SPECIFICHE DI PRODOTTO

SPEC-422013-9 REDEFINE BEEF FLANK

Data di scadenza	Il termine minimo di conservazione è indicato sulla confezione nel seguente formato: GG/MM/AAAA (giorno/mese/anno). Per esempio: Da consumarsi preferibilmente entro il: 16/02/2025
Offerta unica di vendita	Non OGM Senza conservanti Ad alto contenuto di proteine
Il prodotto è adatto per	<input checked="" type="checkbox"/> Halal <input checked="" type="checkbox"/> Kosher (Parve) <input checked="" type="checkbox"/> Vegetariani <input checked="" type="checkbox"/> Vegani
Conformità al mercato UE	Questo prodotto alimentare è pienamente conforme agli standard normativi stabiliti dall'Unione Europea. Vengono condotte analisi regolari e rigorose per garantire i più alti standard di sicurezza e qualità di questo prodotto, ad esempio: Analisi microbiologiche in conformità al REG (UE) 2073/2005; Parametri chimici per soddisfare i vari requisiti normativi; Parametri fisici secondo l'ispezione interna. Questo elenco non è esaustivo.
Produttore	Redefine Meat EMEA B.V. Nicolaas Beetsstraat 216 3511 HG Utrecht The Netherlands

Imballaggio

Unità

Tipo di imballaggio	Sacchetto a vuoto
Numero di articoli	1 Beef Flank
EAN	8720726586108
Dimensioni (cm):	L 20,5 x W 24 x H 4
Peso lordo:	310 g
Peso del materiale di imballaggio:	10 g
Peso netto:	300 g

Scatola

Tipo di imballaggio	carta ondulata, cartone
Numero di unità	10
EAN	8720726586115
Dimensioni (cm):	L 39,6 x W 21,7 x H 13
Peso lordo:	3,33 kg
Peso del materiale di imballaggio:	0,230 kg
Peso netto:	3,000 kg

Bancale

-	-
Numero di scatole	120
EAN	8720726586283
Dimensioni (cm):	L 120 x W 80 x H 170,4
Peso lordo:	419,6 kg
Peso del materiale di imballaggio:	20 kg
Peso netto:	360 kg

Le informazioni sopra riportate sono ritenute corrette al momento della pubblicazione. Le specifiche dei prodotti sono soggette a modifiche senza preavviso e non si assume alcuna responsabilità per tali informazioni. Si prega di verificare le informazioni riportate sulla confezione del prodotto in quanto sono le uniche vincolanti. Le specifiche aggiornate dei prodotti sono disponibili su richiesta.

Scritto da: Ann-Kristin Wehrmann, Senior Regulatory Affairs Specialist

Autorizzato da: Anat Bley, Director QA



Redefine Meat EMEA B.V., NL863167603B01

Nicolaas Beetsstraat 216, 3511 HG Utrecht, The Netherlands

I dati contenuti nel presente documento sono informazioni commerciali riservate appartenenti a Redefine Meat Ltd. (2024)