



# Cozze gratinate





# Cozze gratinate



Cozze Gratinate

**INGREDIENTI:** Cozze su ½ guscio precotte (*Mitilus chilensis* allevate in Cile), semilavorato per panatura (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), olio di semi di girasole, passata di pomodoro, prezzemolo, sale, succo di limone, preparato per gratinatura (sale, piante aromatiche (rosmarino, prezzemolo, origano, salvia, timo, alloro), maltodestrine, estratto di lievito, grasso vegetale, cipolla, aglio, aromi (con crostacei)), aglio.



**VASSOI 12x500g**

Dimensione cartone  
H x L x P (cm) 23x43x33

Peso ct 6,800 Kg

Strati per plt 9

Ct per strato 6

Cartoni per plt 54

Peso tot plt 390 Kg circa



**VASSOI 4x1,5Kg**

Dimensione cartone  
H x L x P (cm) 28x34x27

Peso ct 6,650 Kg

Strati per plt 4

Ct per strato 10

Cartoni per plt 40

Peso tot plt 300 Kg circa



**ASTUCCI 10x300g**

Dimensione cartone  
H x L x P (cm) 17x38x30

Peso ct 3,860 Kg

Strati per plt 11

Ct per strato 8

Cartoni per plt 88

Peso tot plt 365 Kg circa

**Frigostar S.r.l.**

Via 81^ strada, 9 - 63033 - Centobuchi di Montepandone (AP)  
tel: 0735 704 387 • fax: 0735 704 505 • e-mail: frigostar@tin.it

