

<b>Prodotto:</b> CARAMELLE RICOTTA E BASILICO	<b>Rev.</b> 05/06/2023
---	------------------------

Prodotto artigianale chiuso a mano a base di ricotta e basilico.

Sfoglia trafiletta al bronzo.

<b>Immagine:</b>	<b>Descrizione prodotto:</b>	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	A071000B
	Cod. EAN da 1000g	8021716000353

**Ingredienti:**

ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (11%), acqua.

ingredienti ripieno: ricotta (24,5% - siero di LATTE, LATTE, sale, acido lattico), formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), basilico (2,4%), sale, noce moscata.

**Allergeni:**

glutine, uova, latte e suoi derivati.

**Può contenere tracce di:**

senape, sedano, frutta a guscio, pesce, soia.

**Modalità di conservazione:**

Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C.

**Shelf life:**

Il prodotto in ATP si conserva per 30 gg., garantiti i 25 gg..

<b>Modalità di utilizzo:</b> Da consumarsi previa cottura in acqua bollente	<b>Tempo di cottura:</b> 6 minuti	
<b>Peso singolo pezzo:</b> 17,5 g (circa)	<b>Pasta:</b> 58% (circa)	<b>Ripieno:</b> 42% (circa)

**Valori nutrizionali per 100g di prodotto:**

Energia 1072/255 kJ/Kcal

Grassi 6,9 g

Di cui acidi grassi saturi 3,7 g

Carboidrati 35 g

Di cui zuccheri 2,0 g

Proteine 12 g

Sale 0,75 g

**Caratteristiche microbiologiche:**

- Microrganismi (a 30° C) <100.000 ufg/g
- Stafilococchi coagulasi-positivi (a 37°C) <100 ufc/g
- Clostridium perfrigens <100 ufc/g
- Salmonella spp. assente in 25g
- Listeria monocytogenes assente in 25g
- Bacillus cereus presunto <100 ufc/g

**Caratteristiche fisiche:**

- Umidità ≥24%

**Confezionamento:**

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (70% azoto e 30% diossido di carbonio), non forare la confezione. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

<b>Vaschetta da 1000g</b> 260mmX320mmX51mm(h)	<b>Imballaggio da 3 pezzi</b> 275mmX340mmX170mm(h)	<b>Peso netto</b> 3 Kg
	<b>Bancale massimo</b> 8ct per strato X10 strati	