


<b>Prodotto:</b> CASONCELLI AL BRASATO		<b>Rev.</b> 15/02/2023
Prodotto artigianale fatto a macchina a base di carne bovina. Sfoglia trafilata al bronzo.		
<b>Immagine:</b> 	<b>Descrizione prodotto:</b>	Pasta fresca all'uovo
	<b>Cod. Prodotto da 1000g</b>	A091000B
	<b>Cod. EAN da 1000g</b>	8021716001008
<b>Ingredienti:</b> ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (11%), acqua.  ingredienti ripieno: carne bovina (36,8%), vino, cipolla, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), sale, formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), aglio, noce moscata, alloro.		
<b>Allergeni:</b> glutine, uova, latte e suoi derivati.		
<b>Può contenere tracce di:</b> senape, sedano, frutta a guscio, pesce, soia.		
<b>Modalità di conservazione:</b> Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C.		
<b>Shelf life:</b> 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> 3/4 minuti
<b>Peso singolo pezzo:</b> 8 g (circa)	<b>Pasta:</b> 55% (circa)	<b>Ripieno:</b> 45% (circa)

<b>Valori nutrizionali per 100g di prodotto:</b>		
Energia 1080/256 kJ/Kcal;		
Grassi 6,0 g;		
Di cui acidi grassi saturi 2,8 g;		
Carboidrati 33 g;		
Di cui zuccheri 1,0 g;		
Proteine 14 g;		
Sale 1,15 g.		
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>		
•	Microrganismi (a 30° C)	<100.000 ufg/g
•	Stafilococchi coagulasi-positivi (a 37°C)	<100 ufc/g
•	Clostridium perfringens	<100 ufc/g
•	Salmonella spp.	assente in 25g
•	Listeria monocytogenes	assente in 25g
•	Bacillus cereus presunto	<100 ufc/g
<b>Caratteristiche fisiche:</b>		
•	Umidità ≥24%	
<b>Confezionamento:</b>		
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	