

Prodotto: CASONCELLI AL BRASATO

Rev. 15/02/2023

Prodotto artigianale fatto a macchina a base di carne bovina.

Sfoglia trafilata al bronzo.

Immagine:	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	A091000B
	Cod. EAN da 1000g	8021716001008

Ingredienti:

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.

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..

Modalità di utilizzo: Da consumarsi previa cottura in acqua bollente	Tempo di cottura: 3/4 minuti	
Peso singolo pezzo: 8 g (circa)	Pasta: 55% (circa)	Ripieno: 45% (circa)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:

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.

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.

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