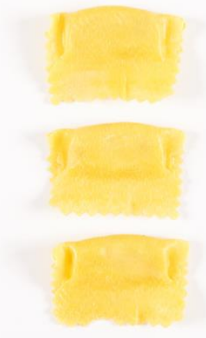


Prodotto: TORTELLI VEZZENA E ZUCCHINE		Rev. 14/07/2023
Prodotto artigianale fatto a macchina a base di formaggio tipico trentino e zucchine. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 250g	A140250T
	Cod. EAN da 250g	8021716900011
Ingredienti: ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (11%), acqua. ingredienti ripieno: ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, acido lattico), zucchine (14,7%), formaggio vezzena (4,5% - LATTE, sale, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), cipolla, olio di mais/girasole, 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..		
Modalità di utilizzo: Da consumarsi previa cottura in acqua bollente		Tempo di cottura: 3/4 minuti
Peso singolo pezzo: 9,5 g (circa)	Pasta: 55% (circa)	Ripieno: 45% (circa)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:		
Energia 1007/240 kJ/Kcal		
Grassi 7,4 g		
Di cui acidi grassi saturi 3,9 g		
Carboidrati 33 g		
Di cui zuccheri 1,6 g		
Proteine 10 g		
Sale 0,44 g		
Caratteristiche microbiologiche:		
•	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
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 250g 154,5mmX200mmX45mm(h)	Imballaggio da 6 pezzi 310mmX200mmX160mm(h)	Peso netto 1,5 Kg
	Bancale massimo 12ct per strato X10 strati	