

Prodotto: TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO	Rev. 02/02/2023
---	------------------------

Prodotto artigianale fatto a macchina a base di carne suina e prosciutto crudo.

Sfoglia trafiletta al bronzo.

Immagine:	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	A161000B
	Cod. EAN da 1000g	8021716001428

Ingredienti:

ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (14%), acqua.

ingredienti ripieno: carne suina (15,6%), pane (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), prosciutto crudo (2,6% - carne di suino, sale), mortadella (carne di suino, trippino di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), sale, cipolla, olio di mais/girasole, aglio, noce moscata, pepe, rosmarino.

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: 2/3 minuti	
Peso singolo pezzo: 3 g (circa)	Pasta: 70% (circa)	Ripieno: 30% (circa)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:

Energia 1470/349 kJ/Kcal

Grassi 15 g

Di cui acidi grassi saturi 5,5 g

Carboidrati 42 g

Di cui zuccheri 1,4 g

Proteine 11 g

Sale 1,40 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	