


Prodotto: TORTELLONI AL CASOLET ED ERBA CIPOLLINA		Rev. 05/05/2023
Prodotto artigianale fatto a macchina a base di formaggio tipico trentino. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 250g	A200250T
	Cod. EAN da 250g	8021716100077
Ingredienti: ingredienti pasta: 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), formaggio casolet (13,5% - LATTE termizzato, 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), prezzemolo, erba cipollina, 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: 6,6 g (circa)	Pasta: 58% (circa)	Ripieno: 42% (circa)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:		
Energia 1055/250 kJ/Kcal		
Grassi 7,4 g		
Di cui acidi grassi saturi 4,3 g		
Carboidrati 35 g		
Di cui zuccheri 1,3 g		
Proteine 11 g		
Sale 0,95 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	