


Prodotto: TORTELLONI ANATRA fatti a mano		Rev. 28/07/2023
Prodotto artigianale chiuso a mano a base di carne d'anatra. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	C041000T
	Cod. EAN da 1000g	8021716000629
Ingredienti: ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (16%), acqua. ingredienti ripieno: carne anatra (26%), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), cipolla, vino, olio di semi di girasole/mais, sale, aglio, rosmarino, alloro, timo.		
Allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati.		
Può contenere tracce di: senape, sedano, frutta a guscio, pesce.		
Modalità di conservazione: Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C.		
Shelf life: Il prodotto in ATP si conserva per 25 gg.		
Modalità di utilizzo: Da consumarsi previa cottura in acqua bollente	Tempo di cottura: 3/4 minuti	

Valori nutrizionali per 100g di prodotto:

Energia 245/1032 Kcal/kJ;
 Grassi 5,1 g
 Di cui saturi 2,0 g
 Carboidrati 33 g
 Di cui zuccheri 1,3 g
 Proteine 15 g
 Fibre 1,5 g
 Sale 0,5 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 1000g 260mmX320mmX51mm(h)	Imballaggio da 3 pezzi 275mmX340mmX170mm(h)	Peso netto 3 Kg
	Bancale massimo 8ct per strato X10 strati	