

Prodotto: AGNOLOTTO AL BRASATO fatti a mano		Rev. 25/07/2023
Prodotto artigianale chiuso a mano a base di carne. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	C061000T
	Cod. EAN da 1000g	8021716000513
Ingredienti: ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (14%), acqua. ingredienti ripieno: carne bovina e suina (24%), vino, pancetta salamata (carne di suino, sale, saccarosio, destrosio, spezie, aromi, antiossidante – ascorbato di sodio; conservanti – nitrito di sodio, nitrito di potassio), prosciutto crudo (carne di suino, sale), mortadella (carne di suino, trippino di suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), cipolla, sale, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), olio di mais, aglio, rosmarino, noce moscata, chiodi di garofano.		
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 1372/349 kJ/kcal		
Grassi 17 g		
Di cui saturi 5,9 g		
Carboidrati 36 g		
Di cui zuccheri 1,2 g		
Fibre 1,7 g		
Proteine 13 g		
Sale 0,6 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	