


Prodotto: TORTELLONI ORTICA E STRACCHINO fatti a mano		Rev. 16/01/2023
Prodotto artigianale chiuso a mano a base di ortica e formaggio stracchino		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	C101000T
	Cod. EAN da 1000g	8021716100053
Ingredienti: ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (16%), acqua. ingredienti ripieno: ortica (18%), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, acido lattico), stracchino (LATTE crudo vaccino, caglio, sale - (4%)), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), cipolla, olio di semi di girasole/mais, formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), sale, noce moscata.		
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 242/1017 Kcal/kJ		
Grassi 7,3 g		
Di cui saturi 3,8 g		
Carboidrati 33 g		
Di cui zuccheri 1,6 g		
Proteine 11 g		
Fibre 1,5 g		
Sale 0,4 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 275mmX340mm X170mm(h)	Peso netto 3 Kg
	Bancale massimo 8ct per strato X10 strati	