

<b>Prodotto:</b> TORTELLONI RICOTA E SPINACI fatti a mano		<b>Rev.</b> 04/08/2023
Prodotto artigianale chiuso a mano a base di ricotta e spinaci. Sfoglia trafilata al bronzo.		
<b>Immagine:</b> 	<b>Descrizione prodotto:</b>	Pasta fresca all'uovo
	<b>Cod. Prodotto da 1000g</b>	C121000T
	<b>Cod. EAN da 1000g</b>	8021716001824
<b>Ingredienti:</b> ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (16%), acqua.  ingredienti ripieno: ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, acido lattico – 25%), spinaci (17%), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), formaggio grana padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante – lisozima (UOVA)), cipolla, olio di semi di girasole/mais, aglio, sale, noce moscata.		
<b>Allergeni:</b> glutine, uova, latte e suoi derivati.		
<b>Può contenere tracce di:</b> senape, sedano, frutta a guscio, pesce.		
<b>Modalità di conservazione:</b> Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C / +4°C.		
<b>Shelf life:</b> Il prodotto in ATP si conserva per 25 gg..		
<b>Modalità di utilizzo:</b> Da consumarsi previa cottura in acqua bollente	<b>Tempo di cottura:</b> 3/4 minuti	

**Valori nutrizionali per 100g di prodotto:**

Energia 235/987 Kcal/kJ

Grassi 6,5 g

Di cui saturi 3,2 g

Carboidrati 33 g

Di cui zuccheri 1,6 g

Fibre 2,0 g

Proteine 10 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.

<b>Vaschetta da 1000g</b> 260mmX320mmX51mm(h)	<b>Imballaggio da 3 pezzi</b> 275mmX340mmX170mm(h)	<b>Peso netto</b> 3 Kg
	<b>Bancale massimo</b> 8ct per strato X10 strati	