

Prodotto: CAMELLE FINFERLI E PATATE		Rev. 01/06/2022
Prodotto artigianale chiuso a mano a base di funghi e patate. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo
	Cod. Prodotto da 1000g	A031000B
	Cod. EAN da 1000g	8021716100244
Ingredienti: ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (11%), acqua. ingredienti ripieno: funghi finferli (13,1%), patate (11,9%), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra), funghi misti (3,6% - pleurotus ostreatus, lentinus edodes, suillus luteus, pholiota nameko, boletus edulis e relativo gruppo), ricotta (siero di LATTE, sale, acido lattico), cipolla, formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), olio di mais/girasole, sale, aglio.		
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: 6 minuti
Peso singolo pezzo: 17,5 g (circa)	Pasta: 58% (circa)	Ripieno: 42% (circa)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto: Energia 951/226 kJ/Kcal Grassi 4,7 g Di cui acidi grassi saturi 1,4 g Carboidrati 37 g Di cui zuccheri 1,3 g Proteine 8,5 g Sale 0,82 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	