


Prodotto: TORTELLONI RICOTTA E LIMONE		Rev. 14/02/2025
Prodotto artigianale fatto a macchina a base di ricotta e limone. Sfoglia trafilata al bronzo.		
Immagine: 	Descrizione prodotto:	Pasta fresca all'uovo ripiena
	Cod. Prodotto da 250g	A320250T
	Cod. EAN da 250g	8021716001572
Ingredienti: Ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", semola di GRANO duro, UOVA (13%), acqua. Ingredienti ripieno: ricotta 20% (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio grana padano D.O.P. selezione da fieno (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, limone 2%, sale.		
Allergeni: glutine, uova, latte e suoi derivati.		
Contiene tracce di: senape, sedano, frutta a guscio, pesce, soia, crostacei.		
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: 3/4 minuti
Peso singolo pezzo: 6,6 g (circa)	Pasta: 58% (circa)	Ripieno: 42% (circa)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto: Energia 1055/250 kJ/Kcal Grassi 6,4 g Di cui acidi grassi saturi 3,6 g Carboidrati 36 g Di cui zuccheri 2,0 g Proteine 12 g Sale 0,75 g		
Caratteristiche microbiologiche: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 250g 154,5mmX200mmX45mm(h)	Imballaggio da 6 pezzi 310mmX200mmX160mm(h)	Peso netto 1,5 Kg
	Bancale massimo 12ct per strato X10 strati	