

CD. 9729



SCHEDA PRODOTTO	
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL' UOVO SURGELATA	
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA	
CODICE ARTICOLO	C05
INGREDIENTI PASTA	Semola di grano duro di Altamura, 25% uova fresche italiane, nero di seppia ,acqua.
ALLERGENI	Glutine, Uova
TRATTAMENTI	Pastorizzazione a 85° / 90°C che elimina ogni eventuale carica batterica. Tutto il processo in linea con surgelazione a - 35°C per 30 / 35 minuti, per garantire le norme igieniche e un prodotto I.Q.F. (individually quick freezen) surgelazione rapida individuale.
PROFILO ORGANOLETTICO	COLORE: Nero STRUTTURA: Pasta lunga,morbida e compatta,presenta puntellature che danno porosità al prodotto
SPECIFICHE	SPESSORE: mm 0,60 LARGHEZZA: mm 8 PESO DEL NIDO: gr 50/54
SCADENZA – SHEL LIFE	18 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	- 18°
TEMPI DI COTTURA	5/6 minuti
DOSE PER PERSONA	Gr 100/120
PORZIONI PER CARTONE	20 da Gr 100
RESA DOPO LA COTTURA	70% - 80%
PESO NETTO	Kg 2
PEZZI PER IMBALLO	1 sacchetto da kg 2
SCATOLE PER PALLET	144
STRATI PER PALLET	9 strati
PEZZI PER STRATO	16 cartoni
PESO PER PALLET	Kg 288
IMBALLAGGI	sacchetto per alimenti blu LD/PE-PP-PE-HD – scatola in cartone
CODICE EAN 128	(01)08032894460587(10)lotto(15) scad. (3100)000002
CODICE EAN 13	8032894460587