

QD. 9+30

*Dalla passione per la tradizione,
la migliore qualità
sulla tua tavola.*



Pastificio La Fenice
Pasta di Romagna

Pastificio La Fenice
di Tassinari Massimo & C. snc
Tel. 0547.320074 e Fax 0547.390934
e-mail: info@pastificiolafenice.com
v. Baltrona, 1861-47042 Bagnara (RA) Cesenatico (FC)

www.pastificiolafenice.com

SCHEDE PRODOTTO	
PASTA RIPIENA SURGELATA	
CAPPELLETTI AL FORMAGGIO	
CODICE ARTICOLO	D01
INGREDIENTI PASTA	Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, semola di grano duro prov. Da Altamura, uova fresche italiane, acqua.
INGREDIENTI RIPIENO	Ricotta vaccina, (24%) Grana Padano Dop, pecorino romano, fiocco di patate, pangrattato, uova, sale, noce moscata.
ALLERGENI	Glutine, Uova, Latticini.
TRATTAMENTI	Surgelazione a - 35°C per 30 / 35 minuti, per garantire le norme igieniche e un prodotto I.Q.F. (individually quick frozen) surgelazione rapida individuale.
PROFILO ORGANOLETTICO	COLORE: Giallo vivo, leggermente lucido STRUTTURA: Pasta ripiena morbida e compatta
SPECIFICHE	DIAMETRO MEDIO: mm 4 X 4
	SPESSORE SFOGLIA: mm 0,60
	PESO: gr 8
SCADENZA – SHEL LIFE	18 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	- 18°
TEMPI DI COTTURA	4/5 minuti
DOSE PER PERSONA	Gr 100/120
PORZIONI PER CARTONE	30 da Gr 100
RESA DOPO LA COTTURA	50%- 60%
PESO NETTO	Kg 3
PEZZI PER IMBALLO	1
SCATOLE PER PALLET	144
STRATI PER PALLET	9 strati
PEZZI PER STRATO	16 cartoni
PESO PER PALLET	Kg 432
IMBALLAGGI	sacchetto per alimenti – scatola bianca con scritte blu
CODICE EAN 128	(01)08032894460006(10)lotto(15)scad. (3100)000003
CODICE EAN 13	8032894460006