



PASTIFICIO DI ROMAGNA

la Fenice

DAL 1975



SCHEDA PRODOTTO

PASTA RIPIENA SURGELATA

CAPPELLETTI 4gr DI CARNE PICCOLI

CODICE ARTICOLO	D02
INGREDIENTI PASTA	Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, semola di grano duro prov. Da Altamura, 23% uova fresche italiane, acqua.
INGREDIENTI RIPIENO	Carne Manzo e Suino 43% (Manzo, Suino, cipolla, vino bianco, Olio di semi di girasole, spezie), Mortadella (Carne di Suino, Spezie, Aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio). Ricotta vaccina (latte, siero di latte, sale), Grana Padano Dop 26% (latte, caglio, sale), pangrattato (farina "0", sale, lievito di birra), sale, noce moscata, pepe.
ALLERGENI	Glutine, Uova, Latticini. Realizzato in uno stabilimento trattante anche pesce, frutta a guscio, crostacei, molluschi.
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 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 0,40 PESO: gr 4
SCADENZA – SHEL LIFE	18 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	- 18°
TEMPI DI COTTURA	4/5 minuti
DOSE PER PERSONA	Gr 100
PORZIONI PER CARTONE	30 porzioni da Gr 100
RESA DOPO LA COTTURA	40% CIRCA
PESO NETTO	Kg 3
PEZZI PER IMBALLO	3 sacchetti da kg 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 in cartone
CODICE EAN 128	(01)08032894460037(10)lotto(15)scad. (3100)000003
CODICE EAN 13	8032894460037

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

SU 100 g

ENERGIA/ENERGY

301 kcal

1266 kJ

GRASSI/FAT

10,63 g

DI CUI ACIDI SATURI/OFF WHICH SATURATED

4,22 g

CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE

32,52 g

DI CUI ZUCCHERI/OF WHICH SUGARS

0,92 g

FIBRE/FIBERS

1,32 g

PROTEINE/PROTEIN

14,18 g

SALE/SALT

0,71 g