

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



Pastificio La Fenice

Pasta di Romagna



Pastificio La Fenice
di Tassinari Massimiliano & C. sas
Tel. 0547.329074 e Fax 0547.1909341
e-mail: info@pastificiolafenice.com
v. Balitrona, 18fd 47042 Bagnarola di Cesenatico (FC)

www.pastificiolafenice.com

SCHEDA PRODOTTO

PASTA RIPIENA SURGELATA

CAPPELLETTI AL FORMAGGIO FATTA A MANO

CODICE ARTICOLO	CFMSKG3
INGREDIENTI PASTA	Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, uova fresche italiane, acqua.
INGREDIENTI RIPIENO	
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 37 x 57 SPESSORE SFOGLIA: mm 0,75-0,80 PESO: gr 8
SCADENZA – SHEL LIFE	12 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	160
STRATI PER PALLET	11 strati
PEZZI PER STRATO	16 cartoni
PESO PER PALLET	Kg 480
IMBALLAGGI	sacchetto per alimenti – scatola bianca con scritte blu
CODICE EAN 128	(01)08032894461706(10)lotto(15) scad. (3100)000003
CODICE EAN 13	8032894461706