



SCHEDA PRODOTTO	
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL' UOVO SURGELATA	
PASTA PER LASAGNE VERDI PRECOTTE E SURGELATE	
CODICE ARTICOLO	S02
INGREDIENTI PASTA	Semola di grano duro, Farina di grano tenero ,(19%) uova fresche italiane, spinaci disidratati, acqua.
ALLERGENI	Glutine, Uova
TRATTAMENTI	Prodotto impastato e laminato , cotto in cuocitore a temperatura compresa tra 90° / 97°C per un tempo di permanenza tra i 90 e 150 secondi. Di seguito la sfoglia viene raffreddata, tagliata; i prodotti così ottenuti vengono surgelati e interfogliati manualmente, confezionati sottovuoto e quindi avviati alla cella di stoccaggio.
PROFILO ORGANOLETTICO	COLORE: VERDE
SPECIFICHE	LARGHEZZA: cm 25,2/25,8
	LUNGHEZZA: cm 45,7/46,3
	PESO PER PZ : gr 6,6/7
SCADENZA – SHEL LIFE	18 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	- 18°
TEMPI DI COTTURA	7 minuti
DOSE PER PERSONA	Gr 50/60
PORZIONI PER CARTONE	100 da Gr 60
PESO NETTO	Kg 6
PEZZI PER IMBALLO	1
SCATOLE PER PALLET	126 cartoni
STRATI PER PALLET	18 strati
PEZZI PER STRATO	7 cartoni
PESO PER PALLET	Kg 756
IMBALLAGGI	sacchetto per alimenti – scatola bianca