



SCHEDA PRODOTTO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL' UOVO SURGELATA

TAGLIOLINI ARTIGIANALI DI SEMOLA

C12

INGREDIENTI PASTA

Semola di grano duro di Altamura, 29% uova fresche italiane, 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 freeze) surgelazione rapida individuale.

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE: Giallo vivo

STRUTTURA: Pasta lunga, morbida e compatta, presenta puntellature che danno porosità al prodotto

SPECIFICHE

SPESSORE: mm 0,45

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 non cotta gr 180 cotta

PORZIONI PER CARTONE

20 porzioni da Gr 100 non cotta

RESA DOPO LA COTTURA

80%

PESO NETTO

Kg 2

PEZZI PER IMBALLO

1

SCATOLE PER PALLET

144

STRATI PER PALLET

9 strati

PEZZI PER STRATO

16 cartoni

PESO PER PALLET

Kg 288

IMBALLAGGI

sacchetto per alimenti – scatola bianca con scritte blu

CODICE EAN 128

(01)08032894464585(10)lotto(15) scad. (3100)000002

CODICE EAN 13

8032894464585