

Antica Locanda®

QUALITÀ ARTIGIANALE

SCHEMA PRODOTTO	
PASTA RIPIENA SURGELATA	
PANZOTTI ZUCCA E AMARETTI	
CODICE ARTICOLO	M01
INGREDIENTI PASTA	Totale sfoglia 40% = Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, semola di grano duro di Altamura, (20%) uova fresche italiane, acqua.
INGREDIENTI RIPIENO	Totale ripieno 60% = Zucca(60%), ricotta vaccina, biscotti amaretti (tuorlo d'uovo, mandorle, zucchero), mix di formaggi, pangrattato (farina 00, lievito, acqua), zucchero, noce moscata, sale.
ALLERGENI	Glutine, Uova, Latticini, Frutta a guscio.
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 di forma leggermente ovale con bordi rigati
SPECIFICHE	LUNGHEZZA: cm 8 LARGHEZZA: cm 7 SPESSORE SFOGLIA: mm 0,80 PESO: gr 26/28
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	70%- 80%
PESO NETTO	Kg 3
PEZZI PER IMBALLO	1
SCATOLE PER PALLET	144 cartoni
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)08032894464059(10)lotto(15) scad. (3100)000003
CODICE EAN 13	8032894464059