



2932006

PRODUCTO: pasta fresca al huevo llena de bacalao	
Denominación	Agnolotti bacalao – congelados
Producido y envasado por	Chalet Banqueting srl
Ingredientes de las pastas	Harina de trigo blando 59%, huevos 31%, sémola de trigo duro 10%
Los ingredientes del relleno	Queso ricotta (suero de leche , leche , sal) 50%, bacalao (pescado seco 31%, merluza 10%, cebolla, harina , queso rallado, anchoas , sal, aceite de oliva, aceite de semilla)
Peso del paquete	1000 gr
Vida comercial del producto desde la fecha de envasado o Fecha de caducidad	9 meses
Packaging	Bandejas de plástico termoconformado de PP blanco (polipropileno)
Características del embalaje	Cartón de N ° 3 Bandejas de 1 kg cada una
Tipo de embalaje	Termosellado
Cómo utilizar	Consumir después de la cocción Cocinar en agua con sal en ebullición y sazonar al gusto
El tiempo de cocción	5 minutos
<p>Proceso de producción: La producción tiene lugar en una fábrica equipada con los laboratorios de aire acondicionado, la pasta fresca se realiza con un rodillo de laminación delgada y no por extrusión para evitar el calentamiento de la misma. El llenado y el envasado de los ravioli se hacen manualmente para tener la posibilidad de personalizar el producto tanto en peso como en la forma</p>	
<p>Alérgenos: puede contener apio, trazas de frutos secos. Los ingredientes resaltados pueden causar alergia.</p>	
Condiciones de almacenamiento	Almacenar el producto en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente - 18 ° C una vez abierto el envase, el producto tiene una duración de 3 días en la nevera.
Identificación	Fecha de producción y lote de producción su etiqueta

Laboratorio

36050 Creazzo (VI) - via Venturini, 10/B
 tel. +39.0444.341783
www.checcoilpastaio.it

Sede Legale

35127 Padova - Via Alsazia, 3/10
 tel. +39 049774266
info@checcoilpastaio.it