



PRODOTTO: Pasta fresca all'uovo congelata ripiena con zucchine e gamberi	
Denominazione	Caramella ripiena zucchine e gamberi
Prodotto e confezionato da	Chalet Banqueting srl
Ingredienti della pasta	Farina di grano tenero 59%, semola di grano duro 10%, uova fresche 31%
Ingredienti del ripieno	Gamberi 40%, zucchine 30%, ricotta 20%, prezzemolo, cipolla, aglio, vino bianco, pomodoro, formaggio grana, sale, pepe, olio extravergine di oliva
Peso confezione	1000 gr
Vita commerciale del prodotto dalla data di confezionamento o Data di scadenza	9 mesi
Packaging	Vaschette in plastica termoformata in PP (polipropilene) bianco
Caratteristiche imballaggio	Cartone da n °3 confezioni da 1 kg ciascuna
Tipologia di confezionamento	Termosigillata
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura Cuocere in acqua salata bollente e condire a piacere
Tempo di cottura	4 minuti
Può contenere tracce di sedano, aglio e frutta secca a guscio	
Processo produttivo : La produzione avviene in uno stabilimento attrezzato con laboratori climatizzati , la pasta fresca viene resa sottile con una laminatrice a rulli e non per estrusione onde evitare il riscaldamento della stessa . La farcitura e il confezionamento del raviolo vengono realizzate manualmente per avere la possibilità di personalizzare il prodotto sia nel peso che nella forma	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto a temperatura - 20°C una volta aperta la confezione, il prodotto ha durata 3 giorni in frigo.
Identificazione	Data di produzione e lotto di produzione indicato mediante etichetta

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