



Dalla passione per la tradizione,
la migliore qualità
sulla tua tavola.



Pastificio La Fenice
Pasta di Romagna



Pastificio La Fenice
di Tassinari Massimiliano & C. sas
Tel. 0547.329074 e Fax 0547.1909341
e-mail: info@pastificiolafenice.com
v. Balitrona, 18fd 47042 Bagnara di Cesenatico (FC)

www.pastificiolafenice.com

SCHEDA PRODOTTO

PASTA RIPIENA SURGELATA

TORTELLINI

CODICE ARTICOLO	E01
INGREDIENTI PASTA	Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, semola di grano duro di Altamura, (20%) uova fresche italiane, acqua.
INGREDIENTI RIPIENO	Arrosto cotto di bovino e suino, prosciutto crudo, mortadella, Parmigiano Reggiano Dop, uova, pangrattato, acqua, sale, noce moscata.
ALLERGENI	Glutine, Uova, Latticini.
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 morbida e compatta
SPECIFICHE	LUNGHEZZA: cm 3 LARGHEZZA: cm 3 SPESSORE SFOGLIA: mm 0,60 PESO: gr 3,5
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)08032894460068(10)lotto(15) scad. (3100)000003
CODICE EAN 13	8032894460068

