

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 Bagnarola di Cesenatico (FC)

www.pastificiolafenice.com

SCHEDA PRODOTTO

PASTA RIPIENA SURGELATA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

CODICE ARTICOLO	F01
INGREDIENTI PASTA	Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, semola di grano duro di Altamura, (20%) uova fresche italiane, acqua.
INGREDIENTI RIPIENO	Ricotta vaccina, spinaci surgelati (10%), Grana Padano DOP, pecorino romano, fiocco di patate, uova, noce moscata, sale.
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 di forma quadrata, frastagliata ai bordi
SPECIFICHE	DIAMETRO: cm 3,5 x cm 3,5 SPESSORE SFOGLIA: mm 0,65 PESO: gr 6,5
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)08032894460099(10)lotto(15) scad. (3100)000003
CODICE EAN 13	803289446009

