

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



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](http://www.pastificiolafenice.com)

### SCHEDA PRODOTTO

#### PASTA RIPIENA SURGELATA

#### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>F01</b>
<b>INGREDIENTI PASTA</b>	Farina di grano tenero "00" certificata romagnola, semola di grano duro di Altamura, (20%) uova fresche italiane, acqua.
<b>INGREDIENTI RIPIENO</b>	Ricotta vaccina, spinaci surgelati (10%), Grana Padano DOP, pecorino romano, fiocco di patate, uova, noce moscata, sale.
<b>ALLERGENI</b>	Glutine, Uova, Latticini.
<b>TRATTAMENTI</b>	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.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	<b>COLORE:</b> Giallo vivo, leggermente lucido <b>STRUTTURA:</b> Pasta ripiena di forma quadrata, frastagliata ai bordi
<b>SPECIFICHE</b>	<b>DIAMETRO:</b> cm 3,5 x cm 3,5 <b>SPESSORE SFOGLIA:</b> mm 0,65 <b>PESO:</b> gr 6,5
<b>SCADENZA – SHEL LIFE</b>	18 mesi dalla data di produzione
<b>CONSERVAZIONE</b>	- 18°
<b>TEMPI DI COTTURA</b>	4/5 minuti
<b>DOSE PER PERSONA</b>	Gr 100/120
<b>PORZIONI PER CARTONE</b>	30 da Gr 100
<b>RESA DOPO LA COTTURA</b>	70%- 80%
<b>PESO NETTO</b>	Kg 3
<b>PEZZI PER IMBALLO</b>	1
<b>SCATOLE PER PALLET</b>	144 cartoni
<b>STRATI PER PALLET</b>	9 strati
<b>PEZZI PER STRATO</b>	16 cartoni
<b>PESO PER PALLET</b>	Kg 432
<b>IMBALLAGGI</b>	sacchetto per alimenti – scatola bianca con scritte blu
<b>CODICE EAN 128</b>	(01)08032894460099(10)lotto(15) scad. (3100)000003
<b>CODICE EAN 13</b>	803289446009

