



*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 A BASE DI PATATE

GNOCCHI DI PATATE FRESCHE

CODICE ARTICOLO	Q02
INGREDIENTI PASTA	Patate 77%, farina di grano tenero "00", uova, sale, olio di semi di girasole.
ALLERGENI	Glutine, uova.
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 freezen) surgelazione rapida individuale.
PROFILO ORGANOLETTICO	COLORE: Giallo tenue STRUTTURA: Piccoli pezzi di impasto morbido, di forma tondeggianti e rigata
SPECIFICHE	LARGHEZZA: cm 2 LUNGHEZZA: cm 2,5 / 3 PESO: gr 4 / 4,5
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	50 da Gr 100
RESA DOPO LA COTTURA	15,00%
PESO NETTO	Kg 5
PEZZI PER IMBALLO	1
SCATOLE PER PALLET	154 cartoni
STRATI PER PALLET	11 strati
PEZZI PER STRATO	14 cartoni
PESO PER PALLET	Kg 770
IMBALLAGGI	sacchetto per alimenti
CODICE EAN 128	(01)08032894462109(10)lotto(15) scad. (3100)000005
CODICE EAN 13	8032894462109