



Pasta fresca di semola di grano duro

TROFIE

Le trofie sono un tipo di pasta fresca con una forma simile a piccoli riccioli o spirali allungate, che si ottiene arrotolando la pasta a mano su una superficie ruvida.



	CODICE	EAN CODE
500 G	69	8053504911923

INGREDIENTI

SFOGLIA · Semola di GRANO duro, nero di seppia, acqua.

ALLERGENE PRESENTI NEL PRODOTTO	SI	NO	Cross
CEREALI contenenti glutine	X		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		X	
UOVA e prodotti a base di uova			X
PESCE e prodotti a base di pesce		X	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X	
SOIA e prodotti a base di soia			X
LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO			X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X	
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prod. a base di semi di sesamo		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI		X	
LUPINO e prodotti a base di lupino		X	
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO Colore nero tipico della pasta di semola al nero di seppia.

SAPORE La pasta si presenta al gusto morbida, ma non molle con una texture tenace e consistente. Tiene la cottura.

ODORE Odore caratteristico di pasta fresca, la confezione all'apertura non deve presentare odori anomali.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

ENERGIA	1485,32	kJ/355	kcal
GRASSI			1,03 g
SATURI TOTALI (%)			0,01 g
CARBOIDRATI			71,75 g
DI CUI ZUCCHERI			0 g
PROTEINE			12,49 g
SALE			0,8 g

SHELF LIFE 55 giorni

TMC 50 giorni

MODALITÀ DI COTTURA

1. Versare la pasta in acqua bollente salata
2. Cuocere fino a cottura
3. Scolare la pasta, condire e servire

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigo da 0°+ 4°C.

Dall'apertura consumare entro 1 giorno.

INFORMAZIONI SU SICUREZZA ALIMENTARE

FITOSANITARI	Conformi al Reg. 396/2005 e s.m.i.
MICOTOSSINE	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
METALLI PESANTI	Conformi al Reg. 2023/915 e s.m.i.
OGM	Assenti ai sensi dei Regg. 1829/2003 e 1830/2003 Assente in 25g
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Unità di misura/rif.	Val. di riferimento
ENTEROBATERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE



% PASTA

100



% RIPIENO

0



PESO PEZZO (g)

1



DIMENSIONI SEZ. (MM)

50



TEMPO DI COTTURA

4 min



% DI RESA DOPO COTTURA

40



G. CONSIGLIATI PER PORZIONE

100

PALLETIZZAZIONE

	CONF X CRT	CRT X STR	STRATI X PALLET	CRT X PALLET
500 G	6	9	10	90

Il prodotto è ottenuto da materie prime, NON geneticamente modificate. Il prodotto non deve presentare parassiti, larve, muffe o altri agenti infestanti. BOLLO UE IT X3J78