



Pasta fresca di semola di grano duro

TROCCOLI

I troccoli all'uovo sono spessi e quadrati nella sezione, hanno una consistenza ruvida perfetti per trattenere sughi corposi.



	CODICE	EAN CODE	EAN CRT
500 G	115	8053504912388	

INGREDIENTI

SFOGLIA : Semola di GRANO duro, UOVA fresche pastorizzate (28% sul totale), 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 giallo paglierino tipico della pasta all'uovo.
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.

INFORMAZIONI PER IL FOOD SERVICE



% PASTA
100



% RIPIENO
0



PESO
PEZZO (g))
7



DIMENSIONI
SEZ. (MM)
3X3



TEMPO DI
COTTURA
4 min



% DI RESA DOPO
COTTURA
50



G. CONSIGLIATI
PER PORZIONE
100

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 G
ENERGIA	1510,42 kJ/361 kcal
GRASSI	3,30 g
SATURI TOTALI (%)	0,26 g
CARBOIDRATI	68,0 g
DI CUI ZUCCHERI	2,0 g
PROTEINE	13,30 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
ENTEROBATTERIACEE	UFC/g	<100
SALMONELLA	Assente in 25g	Assente in 25g
L. MONOCYTOGENES	Assente in 25g	Assente in 25g

PALLETIZZAZIONE

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