



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO:	AGNOLOTTI DI ASINO
DESCRIZIONE:	Pasta fresca di farina di grano tenero all'uovo con ripieno
PRODUTTORE:	PASTIFICIO VALLEBELBO Srl
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/BOLLO CEE:	IT L 304 U CE
INGREDIENTI: in evidenza gli allergeni	Ingredienti della pasta: farina di grano tenero "00" , uova 19%(9% sul totale), acqua. Ingredienti del ripieno: carne di asino 53% (29% sul totale), uova , riso, formaggio Parmigiano Reggiano Dop (latte , sale, caglio), spinaci, carote, cipolle, sale. Sfarinati con farina di riso. Può contenere frutta secca a guscio, soia e senape. <u>Senza conservanti e coloranti aggiunti</u>
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	+2/+4°C
SHELF LIFE:	30 giorni
CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO	Confezione: prodotto pastorizzato, confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta di polipropilene barrierata termosaldata in confezioni da gr 300/500/1000
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO	Scatola di cartone
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO	Energia 1022 kJ / 242 kcal – Grassi 4,9g di cui saturi 2,2g – Carboidrati 36g di cui zuccheri 0,8g – Fibre 1,0g – Proteine 13g – Sale 1,3g
CARICA BATTERICA TOTALE (UFC/g)	<50.000

Pastificio Vallebelbo Srl
C.so IV Novembre 49, 12058 Santo Stefano Belbo (CN)
Tel. 0141.84.37.84 - info@pastificiovallebelbo.it