



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO:	AGNOLOTTI DELLE LANGHE
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	<p>Ingredienti della pasta: farina di <b>grano tenero</b> "00", <b>uova</b> 19% (9% sul totale), acqua.</p> <p>Ingredienti del ripieno: carne di bovino di razza piemontese e carne di suino brasate al vino rosso, riso, <b>formaggio</b> Parmigiano Reggiano Dop (<b>latte</b>, sale, caglio), spinaci, <b>uova</b>, carote, cipolle, sale.</p> <p>Può contenere frutta secca a guscio, soia e senape.</p> <p>Sfarinati con farina di riso.</p> <p><b><u>Senza conservanti e coloranti aggiunti</u></b></p>
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 da gr 300/500/1000
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO	Scatola di cartone
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO	Energia 1032 kJ / 244 kcal – Grassi 4,7g di cui saturi 1,8g – Carboidrati 36g di cui zuccheri 0,8g – Fibre 1,0g – Proteine 14g – Sale 1,3g
CARICA BATTERICA TOTALE (UFC/g)	<50.000

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