



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO:	AGNOLOTTI AI FUNGHI PORCINI
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 grano tenero "00", uova 19% (9% sul totale), acqua.</p> <p>Ingredienti del ripieno: ricotta(siero di latte vaccino, acido citrico, acido lattico), funghi porcini 11%(6% sul totale), pane grattugiato (farina di frumento tipo "0", acqua, sale), patate, sale.</p> <p>Può contenere frutta secca a guscio, soia e senape.</p> <p>Sfarinati con farina di riso.</p> <p><u>Senza conservanti e coloranti aggiunti</u></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 in confezioni da gr 300/500/1000
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO	Scatola di cartone
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO	Energia 841 kJ / 199 kcal – Grassi 4,3g di cui saturi 0g – Carboidrati 31g di cui zuccheri 1,8g – Fibre 1,3g – Proteine 8,5g – Sale 0,83g
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