



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO:	AGNOLOTTI ALLA ZUCCA
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: zucca 45% (24% sul totale) ricotta (siero di latte vaccino, acido citrico, acido lattico), formaggio Parmigiano Reggiano Dop (latte, sale, caglio), pane grattugiato (farina di frumento tipo "00", acqua, sale), amaretti [zucchero, farina di grano tenero, mandorle d'albicocca, proteine del latte, agenti lievitanti (sodio bicarbonato E500, ammonio E503 bicarbonato)aromi], uva sultanina, uova, sale, olio vegetale. Sfarinati con farina di riso.</p> <p>Può contenere frutta secca a guscio, soia, senape.</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 853 kJ / 202 kcal – Grassi 4,0g di cui saturi 0,9g – Carboidrati 33g di cui zuccheri 3,0g – Fibre 1,0g – Proteine 8g – Sale 0,57g
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