



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO:	AGNOLOTTI AL PLIN CON FONDUTA E NOCI
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 <b>grano tenero</b> "00", <b>uova</b> 20% (10% sul totale), acqua. Ingredienti del ripieno: <b>formaggio</b> Raschera Dop 34% (17% sul totale)( <b>latte</b> crudo, sale, caglio) <b>formaggio</b> Parmigiano Reggiano Dop ( <b>latte</b> , sale, caglio), ricotta( siero di <b>latte vaccino</b> , acido citrico, <b>acido lattico</b> ), <b>uova</b> , <b>noci</b> 14% (7% sul totale). Sfarinati con farina di riso. Può contenere soia e senape. <b><u>Senza conservanti e coloranti aggiunti</u></b>
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 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**

C.os IV Novembre 49, 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Tel. 0141.84.37.84 - info@pastificiovallebelbo.it