



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PRODOTTO:	AGNOLOTTI AL PLIN ALLA FONDUTA
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 20% (10% sul totale), acqua, spinaci disidratati. Ingredienti del ripieno: formaggio fontal 90% (47% sul totale)(latte , sale, caglio), uova , latte parzialmente scremato U.H.T., burro . Sfarinati con farina di riso. Può contenere frutta secca a guscio, soia, 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 1289 kJ / 308 kcal – Grassi 14 g di cui saturi 7,3g – Carboidrati 29g di cui zuccheri 1,0g – Fibre 0,8g – Proteine 16g – Sale 0,73g
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