

SCHEDA TECNICA RAVIOLI DoGusto	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	QUADRATO D'ANATRA, CAVOLO VERZA E FOIE GRAS
CODICE PRODOTTO	QAF08
DESCRIZIONE PRODOTTO	PASTA FRESCA ALL'UOVO CONGELATA CON RIPIENO DI CARNE E VERDURE
INGREDIENTI PASTA 40%	FARINA DI FRUMENTO 00, SEMOLA DI GRANO DURO, MISTO D'UOVO (32%), ACQUA
INGREDIENTI RIPIENO 60%	CARNE DI ANATRA 44 %, CAVOLO VERZA 20%, MARSALA, PATE' DI FOIE GRAS D'ANATRA 10% [FEGATO GRASSO D'ANATRA (OR FRANCIA), JURANCON 1%, SALE, PEPE, CONSERVANTE: NITRATO DI SODIO), SOFFRITTO DI VERDURE (CIPOLLE, CAROTE, SEDANO), RISO, GRANA PADANO DOP (LATTE SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA UOVO), UOVA , CIPOLLA, OLIO DI SEMI, SALE, SPEZIE. SPOLVERO DI FARINA DI RISO
ALLERGENI IN EVIDENZA	
PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA CON GUSCIO, SENAPE E SOIA	
PESO PER UNITA'	g 6
PESO NETTO CONFEZIONE SINGOLA	1 KG
MODALITA' CONFEZIONAMENTO	VASCHETTE PER ALIMENTI
CONFEZIONAMENTO	CARTONE CONTENENTE 3 VASCHETTE DA 1 KG
LOTTO	QAF08GIORNO/MESE/ANNO
PRODOTTO / CONFEZIONATO	GIORNO/MESE/ANNO
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE	GIORNO/MESE/ANNO
SHELF LIFE	18 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
MODALITA' USO E CONSERVAZIONE	COTTURA 3/4 MINUTI IN ACQUA BOLLENTE CONSERVARE A -18 C° DOPO L'APERTURA CONSERVARE A - 18 C° NON RICONGELARE IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	
CATERINGROSS SOC. COOP. In STRADA STATALE ASTI-ALBA 18 – 14057 ISOLA D'ASTI (AT)	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
Energia	kJ/kcal 952/226
Grassi	g 5,3
Di cui :	
- acidi grassi saturi	g 2,1
Carboidrati	g 33
Di cui :	
- zuccheri	g 0,6
Proteine	g 11
Sale	g 0,5

Isola d'Asti, 16.05.2024