

| SCHEMA TECNICA PRODOTTO | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | QUADRATO GAMBERI E CAPESANTE |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | PASTA FRESCA ALL'UOVO CONGELATA CON RIPIENO DI PESCE E VERDURE |
| INGREDIENTI PASTA 40% | FARINA DI FRUMENTO 00, SEMOLA DI GRANO DURO, MISTO D'UOVO (32%), ACQUA |
| INGREDIENTI RIPIENO 60% | GAMBERI 33%, CAPESANTE 19%, LATTE 10%, RICOTTA VACCINA (SIERO DI LATTE VACCINO, LATTE VACCINO, SALE, ACIDIFICANTE: ACIDO LATTICO E270), PAN GRATTATO (FARINA DI FRUMENTO 00, STRUTTO, OLIO DI RISO, MALTO D'ORZO , LIEVITO E SALE), FIBRE VEGETALI, MAIZENA, PREPARATO DISIDRATO PER SALSE [(GRASSO DI PALMA, AMIDO TAPIOCA, MALTODESTRINE DI PATATA, ESALTATORE DI SAPIDITA': GLUTAMMATO DI SAPIDITA'. CROSTACEI (GAMBERETTI , ESTRATTO ARAGOSTA) (10%) SALE, FIBRA VEGETALE, VERDURE (POMODORO, CIPOLLA), ZUCCHERO, MERLUZZO , AROMI, COLORANTE: CARAMELLO SEMPLICE, SPEZIE, ANTIOSSIDANTE: ESTRATTODI ROSMARINO)], SALE, PREZZEMOLO, AGLIO E PEPE NERO, SPOLVERO DI FARINA DI RISO |
| ALLERGENI IN EVIDENZA | |
| PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA SECCA CON GUSCIO, SOIA E SESAMO | |
| CONTENERE TRACCE DI CROSTACEI | |
| PESO PER UNITA' | g 14/16 |
| PESO NETTO CONFEZIONE | 0,5 / 1 KG |
| MODALITA' CONFEZIONAMENTO | VASCHEE PER ALIMENTI |
| LOTTO | QGB23GIORNO/MESE/ANNO |
| PRODOTTO / CONFEZIONATO | GIORNO/MESE/ANNO |
| DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE | GIORNO/MESE/ANNO |
| MODALITA' USO E CONSERVAZIONE | COTTURA 3/4 MINUTI IN ACQUA BOLLENTE CONSERVARE A -18 C° DOPO L'APERTURA CONSERVARE A - 18 C° DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA |
| PRODOTTO E CONFEZIONATO DA | ALBAGNULOT & CO SRL |
| STRADA STATALE ASTI-ALBA 18 – 14057 ISOLA D'ASTI (AT) | |
| TEL. 0141/958260 | |
| VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | |
| Energia | kJ/kcal 878/208 |
| Grassi | g 4,3 |
| Di cui : | |
| - acidi grassi saturi | g 1,0 |
| Carboidrati | g 31 |
| Di cui : | |
| - zuccheri | g 1,9 |
| Proteine | g 10 |
| Sale | g 0,87 |