



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEMA TECNICA

CAPPELLETTI ALLA CARNE

PASTA SPECIALE FRESCA DI FARINA DI GRANO TENERO E SEMOLA DI GRANO DURO ALL' UOVO CON RIPIENO.

INGREDIENTI:

ING. PER LA PASTA: farina di **grano** tenero 00, semola di **grano** duro, **uova** fresche, acqua.

ING. PER IL RIPIENO pane grattugiato 15% (farina di **grano** tenero, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto)- mortadella senza lardello 20% (suino e bovino, sale, zuccheri, aromi naturali, stabilizzante E450, esaltatore di sapidità glutammato monosodico)- polpa di manzo 30%- spalla di maiale 10% - prosciutto cotto 5%- sale- pepe- aromi naturali- spezie composte- vino bianco- carote- **sedano**- cipolla-olio di semi vari.

ALLERGENI:

Presenza di glutine. Contiene proteine del latte, uova.

COTTURA:

Tempo di cottura max 5 minuti a fuoco lento.

PORZIONATURA:

120 gr. di prodotto per persona asciutti, 70 gr. in brodo

CONSERVAZIONE:

Tenere in frigo a + 2°C

DATI TECNICI:

Prodotto pastorizzato a vapore con temperatura al cuore di +75°C.

CODICE: CAP CODICE EAN: 8051084021353

CONFEZIONE: Prodotto in atmosfera modificata.

GRAMMATURA: Confezione da Gr. 250

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Fiera via Garibaldi 19 38054
Primiero San Martino di Castrozza Tn.