



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET / FICHE TECHNIQUE**

Denominazione Prodotto / Product Name / Nom de Produit	<b>PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI</b>		<b>0210PFP</b>
Descrizione Prodotto / Product Description / Description du Produit	PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO A BASE DI FUNGHI / FRESH EGG PASTA FILLED WITH MUSHROOM / PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS FARCIES AVEC DE CHAMPIGNONS		
Ingredienti / Ingrédients / Ingredients	<p>SFOGLIA (50%): SEMOLA DI <b>GRANO DURO</b>, <b>UOVA</b> (MINIMO 20%)            RIPIENO (50%): FUNGHI CHAMPIGNONS 54% (AGARICUS BISPORUS), FUNGHI PORCINI 26% (BOLETUS EDULIS), BESCIAMELLA 14% (<b>LATTE</b> INTERO, SIERO DI <b>LATTE</b>, AMIDO DI <b>MAIS</b>, SPEZIE), PARMIGIANO REGGIANO 3% (<b>LATTE</b>, SALE, CAGLIO), PANGRATTATO 2% (FARINA DI <b>GRANO TENERO</b> TIPO "0", <b>LIEVITO DI BIRRA</b>, SALE), FIOCCO DI PATATE, SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, AGLIO (1%).</p> <p>PASTA (50%): DURUM <b>WHEAT</b> SEMOLINA, <b>EGGS</b> (MINIMUM 20%)            FILLING (50%): CHAMPIGNONS 54% (AGARICUS BISPORUS), PORCINI MUSHROOMS 26% (BOLETUS EDULIS), BECHAMEL 14% (WHOLE <b>MILK</b>, <b>MILK</b> WHEY, <b>CORNSTARCH</b>, SPICES), PARMIGIANO REGGIANO CHEESE 3% (<b>MILK</b>, SALT, RENNET), BREAD CRUMBS 2% (<b>WHEAT</b> FLOUR TYPE "0", <b>BREWER'S YEAST</b>, SALT), POTATO FLAKES, SALT, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC (1%).</p> <p>PÂTES (50%): SEMOULE DE <b>BLÉ</b> DUR, <b>OEUFS</b> (MIN. 20%)            REMPLISSAGE (50%): CHAMPIGNONS 54% (AGARICUS BISPORUS), CÈPES 26% (BOLETUS EDULIS), BECHAMÉL 14% (<b>LAIT</b> ENTIER, SÉRUM DE <b>LAIT</b>, AMIDON DE <b>MAÏS</b>, ÉPICES), FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO 3% (<b>LAIT</b>, SEL, PRÉSURE), CHAPELURE 2% (<b>BLÉ</b> TENDRE TYPE DE FARINE "0", <b>LEVURE DE BIÈRE</b>, SEL), FLOCONS DE POMME DE TERRE, SEL, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, AIL (1%).</p>		
Allergeni / Allergens / Allergènes	CONTIENE <b>GLUTINE, UOVA, LATTE E DERIVATI</b> . LABORATORIO CHE UTILIZZA: SEDANO, CROSTACEI, PESCE, FRUTTA A GUSCIO. CONTAINS <b>GLUTEN, EGGS, MILK</b> . LABORATORY WHICH USES: FISH, CRUSTACEANS, NUTS, CELERY. CONTIENT <b>GLUTEN, OEUFS, LAIT</b> . LABORATOIRE QUI UTILISE: POISSON, CRUSTACES, FRUIT À COQUE, CÉLÉRI.		
Informazioni Nutrizionali / Nutritional Information / Information Nutritionnelle (per 100g di prodotto / for 100g of product / pour 100gr de produit)	ENERGIA / ENERGY / ÉNERGIE	kJ 794 - Kcal 190	
	GRASSI / FATS / GRAISSES	4,90g	
	DI CUI SATURI / OF WHICH SATURATES / DONT SATURÉS	1,38g	
	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES	24,76g	
	DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DONT SUCRES	1,69g	
	PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES	7,40g	
SALE / SALT / SEL	1,30g		
Informazioni Nutrizionali / Nutritional Information / Information Nutritionnelle (per 125g – porzione / for 125g – portion / pour 125g – portion)	ENERGIA / ENERGY / ÉNERGIE	kJ 992 - Kcal 237	
	GRASSI / FATS / GRAISSES	6,13g	
	DI CUI SATURI / OF WHICH SATURATES / DONT SATURÉS	1,72g	
	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE / GLUCIDES	30,95g	
	DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DONT SUCRES	2,12g	
	PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES	9,25g	
SALE / SALT / SEL	1,62g		
Tipo di Confezione / Type of Packaging / Type d'Emballage	VASCETTA TERMOFORMATA / THERMOFORMED TRAY / PLATEAU THERMOFORMÉ	Shelf Life	150 gg.
Tempo di Cottura / Cooking Time / Temps de Cuisson	6 MINUTI / MINUTE / MINUTES	EAN	8017784003020
Imballaggio / Packing / Emballage	6 x 200gr (1,200 kg)	Dimensione / Dimensions / Dimensions	295 x 220 x 115 (mm)
Numero Cartoni per Strato / No. Cartons for Layer / No. Cartons pour Couche			14
Numero Strati per Pallet / No. Layers for Pallet / No. Couches pour Pallet			16
Indicazioni / Indications / Directives	MANTENERE IN FRIGORIFERO A MAX +4 °C. PRODOTTO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA. CONSUMARE ENTRO 3 GIORNI DALL'APERTURA. NON FORARE LA CONFEZIONE. KEEP IN A REFRIGERATOR AT +4 °C MAX. PRODUCT PACKAGED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE. ONCE OPENED, EAT WITHIN 3 DAYS. DO NOT DRILL THE PACKING. À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAX +4 °C. CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTÉGÉE. À CONSOMMER DANS LE 3 JOURS APRÈS OUVERTURE. NE PAS PERFORER LA CONFECTION.		

*Arte e Tradizione nel tempo...*

ITALPAST S.r.l. - Sede Legale: VIA ROMA, 7 03049 S. ELIA FIUMERAPIDO (FR) Sede Operativa: VIA MOLINO I VOLANTE, 79 03042 ATINA (FR)  
Tel. + 39 0776 691966 Fax +39 0776 691995 - www.pastacordelia.it www.goldselection.it Codice Fiscale e Partita I.V.A. 01873180606

