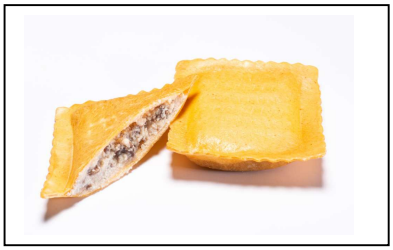
FOODiAMO

SPECYFIKACJA PRODUKTOWA

Opracowane przez Foddiamo Sp. z o.o. na podstawie oryginalnej specyfikacji produktowej dostawcy



Kod produktu: SAB0020

Nazwa produktu: MAKARON RAVIOLONI Z RADICCHIO I GORGONZOLĄ MROŻONY 1 KG 3/BOX

Opis: Pyszne raviolini z radicchio i gorgonzolą to wykwintne danie pierwsze, idealne do zrównoważenia goryczki radicchio wyrazistym i eleganckim smakiem sera. Nadzienie można przygotować na patelni, podsmażając radicchio z masłem i szalotką, a następnie połączyć je z ricottą i gorgonzolą przed nadzieniem makaronu.

EAN produktu: 8056389513206

EAN box:

Składniki: Semolina z **PSZENICY** durum, JAJA, woda, papryka.
NADZIENIE 55% całości, w tym: ricotta — serwatka z **MLEKA, MLEKO**, sól; krem z radicchio 11% — czerwone radicchio, woda, olej słonecznikowy, cebula, skrobia modyfikowana, czerwone wino, ekstrakt drożdżowy, cukier, pieprz, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy; Gorgonzola DOP 8% — **MLEKO**, sól, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, pleśnie z rodzaju Penicillium; bułka tarta — mąka z **PSZENICY** zwyczajnej, woda, sól, drożdże; ser tarty — **MLEKO**, podpuszczka, sól, konserwant: lizozym z **JAJA**; sól.

Wartości odżywcze na 100 gr produktu	
Wartość energetyczna	Kcal 239/KJ 1005
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	8,0 g 2,1 g
Węglowodany w tym cukry proste	31 g 2,0 g
Białko	10 g
Sól	0,4 g

CECHY MIKROBIOLOGICZNE PRODUKTU NIEPODDANEGO OBRÓBCE TERMICZNEJ	
Ogólna liczba bakterii	< 100 000 jtk/g
Escherichia coli β-glukuronidazo-dodatnia	< 10
Gronkowce koagulazo-dodatnie	< 1 000
Przypuszczalny Bacillus cereus	< 100
Drożdże i pleśnie	< 100
Listeria monocytogenes	< 100
Salmonella	nieobecna w 25 g

Okres przydatności do spożycia: 18 miesięcy od daty produkcji

Warunki przechowywania: Przechowywać w zamrażarce w temperaturze -18°C.

Alergen: zawiera **GLUTEN, MLEKO i JAJA**. Może zawierać **SOJĘ, GORCZYCĘ, ORZECHY i RYBY**.

Paletyzacja:
Ilość szt. w kart.: 3
Ilość kart. na warstwie: 18
Ilość warstw na palecie: 10
Ilość szt. na palecie: 180kart.
Waga brutto palety: 612kg (587kg netto)