

SCHEDA PRODOTTO
PASTA ALL'UOVO - FORMATI TAGLIATELLE *LE DELIZIOSE*
CONFEZIONE CATERING DA KG. 5 / G. 500 - CONFEZIONE RETAIL DA G. 250

Ingredienti: semola di grano duro, 6 uova per kg. 28,27 %

Prodotto da sfoglia calibrata ottenuta da stampi in bronzo, spessore sottile, massima ruvidità possibile. Se la pasta è verde l'esatta denominazione è "Pasta di semola di grano duro all'uovo con spinaci" e aggiunto come ingrediente spinaci disidratati in polvere nella misura del 1,3 %.

SEMOLA DI GRANO DURO

- umidità media 14,50% (massimo di legge 15,50%)
- ceneri totali S.S. 0,80/0,85% (massimo di legge 0,90%)
- glutine secco S.S. 12,50/13% (minimo vitale per produrre pasta con tenuta di cottura 11%)

UOVA

- uova di gallina intere fresche pastorizzate di categoria A con caratteristiche organolettiche chimico-fisiche microbiologiche entro i limiti di legge.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

La pasta prodotta è conforme alla legge n. 580 del 04.07.67 e successive modifiche, in particolare rientra nei limiti batteriologici previsti dalla circolare n. 32/85 del Ministero della Sanità.

TABELLA NUTRIZIONALE Valori medi per g. 100 di prodotto :

Valore energetico kj 1520,1 - kcal 358,6
Proteine g 14,1 Carboidrati g 68,1 Grassi g 3,8

DURATA:

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 2 anni.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Si consiglia per una buona durata del prodotto e per gustarne la fragranza di conservarlo in luogo fresco ed asciutto, al riparo dai raggi solari, non conservare in frigorifero sotto lo zero, non esporre all'acqua e al sole.

CONDIZIONI DI TRASPORTO :

Trattandosi di pasta alimentare secca non occorrono particolari procedure di trasporto.