



**Di Stazzano**  
SENZA GLUTINE



## Scheda Tecnica

### *Raviolo di Ricotta e Basilico DOP Senza Glutine*

#### Ingredienti:

**Sfoglia:** amido di mais, fecola di patate, farina di mais, farina di riso, farina di lenticchie, fibre vegetali (psyllium) addensante: gomma di xanthano, uova pastorizzate, olio di semi di girasole.

**Ripieno:** Ricotta(min 60%) ( siero di **latte** pastorizzato, **latte** pastorizzato, sale, Correttore di acidità: acido citrico), Basilico Genovese DOP (min 15%), Grana Padano DOP( latte, sale, caglio. Conservante: liozima dell'**uovo**), olio extravergine di oliva, fiocchi di patate (patate 99%, moni e digliceridi degl'acidi grassi 1%), sale.

Può contenere **Pesce, Soia.**

*Shelf-life : 1 anno*

#### Valori Nutrizionali per 100g di prodotto:

Energia	1004 Kj	240Kcal
Grassi	10 g	
di cui Saturi	2,1 g	
Carboidrati	29 g	
di cui Zuccheri	0,4 g	
Fibre	2,5 g	
Proteine	7,9 g	
Sale	0,6 g	

*Gastronomia di Stazzano – Sede Legale via Malta, 4/10 – 16121 Genova (Ge) – Sede Operativa: Strada Piovera, 42 – 15060 Stazzano (AL). P. Iva 02382380992. Mail [info@distazzano.it](mailto:info@distazzano.it) – Tel 0143 633125*

### ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Lupino e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

<b>NEL FRIGORIFERO</b>	(+6° C)	1 giorno
<b>*NEL SURGELATORE</b>	(-6° C)	1 settimana
<b>**NEL SURGELATORE</b>	(-12° C)	1 mese
<b>****/**NEL SURGELATORE</b>	(-18° C)	vedere sotto
TMC: 12 mesi dalla data del confezionamento.		

### INFORMAZIONI TECNICHE DI PRODOTTO

<b>PERCENTUALE DI PASTA (%)</b> 60
<b>PERCENTUALE DI RIPIENO (%)</b> 40
<b>PESO DI UN PEZZO (GR)</b> 8
<b>PESO CONSIGLIATO PER PORZIONE (GR)</b> 125
<b>TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO</b> 3-4 min.

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezionamento: prodotto sfuso in sacco alimentare.

<b>PESO PER CONFEZIONE (gr)</b> 125 (sacchetti porzionati) / 250 (astucci) / 500 (sacchetti)/ 1000
<b>QUANTITÀ CONFEZIONI PER CARTONE</b> 8 (sacchetti porzionati) / 6-10 (astucci) / 10 (sacchetti) / 5 (sacchetti)
<b>PESO PER CARTONE (Kg)</b> 1 ( con sacchetti porzionati) / 1,5-2,5 kg (con 6 o 10 astucci) / 5 kg (con sacchetti)
<b>DIMENSIONE CARTONE (mm: LxPxH)</b> 160x220x125 (con sacchetti porzionati) / 240x215x120 (con 6 astucci) / 415x215x120 (con 10 astucci) / 210x400x215 (per sacchetti da 500 e 1000 g)
<b>NUMERO CARTONI PER STRATO</b> 12(con 4 scatole di 8 sacchetti porzionati) / 15 ( con scatole da 6 astucci) /10 (con scatole da 10 astucci) /10 ( scatole con sacchetti da 500 e 1000 g)
<b>NUMERO STRATI PER PALLET</b> 15 / 14
<b>DIMENSIONI PALLET (cm: LxPxH)</b> 80x120x con altezza variabile