



Scheda Tecnica

Raviolo di Carciofi 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: Patate (min 55%), carciofi (min 30%), fiocchi di patate (patate 99%, moni e digliceridi degli acidi grassi 1%) prezzemolo, sale, aglio.

Può contenere **Pesce, Latte, Soia.**

Shelf-life : 1 anno

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto:

Energia	687 Kj 164 Kcal
Grassi	1,4 g
di cui Saturi	0,3 g
Carboidrati	33 g
di cui Zuccheri	0,8 g
Proteine	4,4 g
Fibre	3,1 g
Sale:	0,2 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 – 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)	NO
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 ₂	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.

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

INFORMAZIONI TECNICHE DI PRODOTTO

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezionamento: prodotto sfuso in sacco alimentare.

PESO PER CONFEZIONE (gr) 250 (astucci) / 500 (sacchetti)/ 1000
QUANTITÀ CONFEZIONI PER CARTONE 6-8 (astucci) / 10 (sacchetti) / 5 (sacchetti)
PESO PER CARTONE (Kg) 1,5-2 kg (con 6 o 8 astucci) / 5 kg (con sacchetti)
DIMENSIONE CARTONE (mm: LxPxH) 240x215x120 (con 6 astucci) / 335x215x120 (con 8 astucci) / 210x400x215 (per sacchetti da 500 e 1000 g)
NUMERO CARTONI PER STRATO 15 (con scatole da 6 astucci) /11 (con scatole da 8astucci) /10 (scatole con sacchetti da 500 e 1000 g)
NUMERO STRATI PER PALLET 13 / 13/ 8
DIMENSIONI PALLET (cm: LxPxH) 80x120x con altezza variabile