

Descrizione prodotto

Tortellini di carne g 400



Ingredienti

Sfoggia: Semola di grano duro, uova pastorizzate (min. 20% sul totale della pasta), acqua.
Ripieno: Carne bovina (57% sul ripieno, 19% sul totale), mortadella (26% sul ripieno, 8% sul totale di cui: carne suina 39%, lardello 21%. Acqua, amidi, cotenna suina, sale, aromi naturali, zucchero, spezie, antiossidante E300, conservante E250), pangrattato: farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale (17% sul ripieno, 6% sul totale). Aromi, ortaggi disidratati macinati (carote, cipolle aglio in porzioni variabili), noce moscata, rosmarino, pepe, coriandolo, salvia, lauro, basilico, maggiorana, preparato per brodo e condimento a base di glutammato: (sale iodato, grasso vegetale, esaltatore di sapidità (glutammato monopedico), estratto di lievito, colorante: E150d, aromi (con sedano)).

Allergeni nel prodotto

Semola, uova, Pangrattato, Aglio, Noce moscata, farina

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti uova, farina, Semola

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Cuocere in acqua bollente 100° con aggiunta di sale per circa 3/4 minuti

Caratteristiche Organolettiche:

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto		Analisi microbiologiche	
Energia	kJ 1174 kcal 280	Microrganismi 30°c	<100000 UFC/g
Grassi	15,77 g	Coliformi totali	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi	5,73 g	E.coli	<10 UFC/g
Carboidrati	13,70 g	Stafilococcus coag	<100 UFC/g
Di cui zuccheri	1,14 g	Anaerobi solfitodurttori	<10 UFC/g
Fibre	0,79 g	Salmonella	Assente in 25g
Proteine	20,19 g	Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Sale	2,53 g	Lieviti e muffe	<1000 UFC/g

Gusto

Delicato con buon sapore di carne

Consistenza

Compatto, resistente alla cottura

Colore

Giallo

Aspetto

Avvolto bene nel suo ripieno

Odore

Gradevole e aromatizzato

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON011PC	Codice linea Prodotti	PAS - Gastronomia Monesia pasta fresca
Formato	0,400 kg	Dimensioni unità vendita	29,55p x 19l x 3h cm
Codice EAN pezzo	8033749236357	Shelf-life	30 gg
Tipologia confezione	ATM (atmosfera protettiva)	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	10	Dimensioni Imballo	40l x 30P x 20H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	10 pz x ct
N° u.ve x strato	7	N° strati x pallet	7
n° u.ve x pallet	49	Altezza e peso pallet	140 cm - 490 kg

Il nome di **tortellino** (in **bolognese turtlén**, in **modenese turtlèin**) deriva dal diminutivo di **tortello**, dall'italiano **torta**. L'odierno tortellino è verosimilmente l'erede relativamente recente di una lunga progenie nata in un ambiente povero per "riciclare" la carne avanzata dalla tavola dei nobili ricchi. **Sull'origine** di questo piatto esistono diverse leggende. Una tra queste fa nascere questo piatto a **Castelfranco Emilia** ad opera del proprietario della locanda "corona", il quale - sbirciando dal buco della serratura della stanza di una nobildonna sua ospite e, rimasto tanto colpito dalla bellezza del suo ombelico - volle riprodurlo in una preparazione culinaria.