

# Cannelloni di carne

g 500

## Descrizione prodotto

## Cannelloni di carne g 500



### Ingredienti

**Sfoglia:** 50% semola di grano duro, uova fresche pastorizzate 20%, acqua, sale.  
**Ripieno:** 50% carne bovina (40% min. sul ripieno; 20% min. sul totale), mortadella (carne suina 60%, cotenna, acqua, sale, amidi di patata, destrosio, aromi, spezie. Antiossidante: E316, E301, conservante: E250, grasso suino, pistacchi 0,4%). Pangrattato (farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito, strutto, destrosio, sale, farina di frumento maltato. Conservante: E250), carote, prosciutto crudo (carne di suino, sale. Conservante: E252, E250), preparato per ripieni (farina di grano tenero tipo "00", acqua, sale, agente lievitante: carbonato d'ammonio E503), uova pastorizzate, acqua, cipolle, sedano, grana padano D.o.P. (latte, sale, caglio. Conservante: lisozima), sale, noce moscata, pepe nero. Conservante: acido sorbico E200.

### Allergeni nel prodotto

Semola, uova, Latte(può contenere tracce di 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 1106 kcal 264	Microrganismi 30°c	<100000 UFC/g
Grassi	14,2 g	Coliformi totali	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi	2,5 g	E.coli	<10 UFC/g
Carboidrati	19,4 g	Stafilococcus coag	<100 UFC/g
Di cui zuccheri	4,1 g	Anaerobi solfitidurttori	<10 UFC/g
Fibre		Salmonella	Assente in 25g
Proteine	14,73 g	Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Sale	1,31 g	Lieviti e muffe	<1000 UFC/g

#### Gusto

Delicato con buon sapore di Carne

#### Consistenza

Morbida ma non molle

#### Colore

Rosato per il ripieno, giallo paglierino per la pasta

#### Aspetto

Omogeneo e gradevole

#### Odore

Gradevole di carne

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

### Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

<b>Codice Articolo</b>	MON020P	<b>Codice linea Prodotti</b>	PAS - Gastronomia Monesia pasta fresca
<b>Formato</b>	0,500 kg	<b>Dimensioni unità vendita</b>	29,55p x 19l x 3h cm
<b>Codice EAN pezzo</b>	8033749236043	<b>Shelf-life</b>	21 gg
<b>Tipologia confezione</b>	ATM (atmosfera protettiva)	<b>Tipo Imballo</b>	Cartone
<b>Numero pezzi per imballo</b>	10	<b>Dimensioni Imballo</b>	40l x 30P x 20H cm
<b>Tipo pedana</b>	Europallet 80x120 cm	<b>N° conf x u.ve</b>	10 pz x ct
<b>N° u.ve x strato</b>	7	<b>N° strati x pallet</b>	7
<b>n° u.ve x pallet</b>	49	<b>Altezza e peso pallet</b>	140 cm - 490 kg

L'origine dei **Cannelloni** è antichissima: tra le prime forme di pasta nate dall'impasto di farina e acqua e sale, ci sono gli gnocchi e i **Cannelloni** cioè striscie di pasta, di differente lunghezza che venivano arrotolate su sé stesse, formando dei perfetti cilindri in cui deporre il ripieno.

I **Cannelloni**, grazie alle loro grandi dimensioni, sono particolarmente adatti ad essere riempiti con composti gustosi, a base di carne o a base di verdura e ricotta. Le ricette più utilizzate per i Cannelloni sono quelle al forno con ripieni saporiti e coperti con un leggero strato di pomodoro e besciamella, condimenti delicati o in bianco o addirittura in brodo