

Descrizione prodotto

Tagliatelle g 400



Ingredienti

Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (minimo 20% sul totale), acqua, sale.

Allergeni nel prodotto

Semola, uova. (può contenere tracce di farina, solfiti)

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

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto	
Energia	kJ 1176 kcal 281
Grassi	2,05 g
Di cui acidi grassi saturi	0,59 g
Carboidrati	58,76 g
Di cui zuccheri	1,59 g
Fibre	2,72 g
Proteine	10,65 g
Sale	0,37 g

Analisi microbiologiche	
Microrganismi 30°c	<100000 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g
E.coli	<10 UFC/g
Stafilococcus coag	<100 UFC/g
Anaerobi solfitodurto	<10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Lieviti e muffe	<1000 UFC/g

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto	Delicato con buon sapore di uovo
Consistenza	Compatto, resistente alla cottura
Colore	Giallo
Aspetto	Lunga rispettando i vari tagli
Odore	Gradevole

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

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON030PC	Codice linea Prodotti	PAS - Gastronomia Monesia pasta fresca
Formato	0,400 kg	Dimensioni unità vendita	29,55p x 191 x 3h cm
Codice EAN pezzo	8033749236272	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

Le tagliatelle sono una pasta all'uovo tipica di Bologna, dell'Emilia Romagna, delle Marche e del Veneto. Il loro nome deriva dal verbo tagliare, dato che si ottengono affettando la pasta sfoglia lasciata asciugare e poi arrotolata. Il tipico condimento da abbinare a questo tipo di pasta è il ragù bolognese, ma possono essere utilizzati differenti condimenti come prosciutto, sugo di pomodoro, funghi di bosco, tartufi, frutti di mare, piselli e altro.

Secondo una leggenda le tagliatelle sarebbero state inventate nel 1487 dal bolognese mastro Zefrano che, in occasione del matrimonio di Lucrezia Borgia per preparare la pasta si ispirò ai suoi biondi capelli.