

Descrizione prodotto

Quadrucchi da brodo

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

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



Ingredienti

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

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

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
Salte	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 solfitidurttori	<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

Sciolto nella confezione

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	MON032P	Codice linea Prodotti	PAS - Gastronomia Monesia pasta fresca
Formato	500 g	Dimensioni unità vendita	23p x 22l x 3h cm
Codice EAN pezzo	8033749236197	Shelf-life	60 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

Realizzati con ingredienti come la pasta fresca di **semola** di grano duro, **uova** pastorizzate (minimo 20% sul totale), acqua e farina, i "quadrucchi" sono un piatto della tradizione umbra. La ricetta tradizionale è una minestra di piselli, fegatini di pollo, cipolla.