

# Pasta per Lasagne 1 kg

## Descrizione prodotto

### Pasta per Lasagne 1 kg



#### Ingredienti

Semola di grado 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		Analisi microbiologiche	
Energia	kJ 1176 kcal 281	Microrganismi 30°c	<100000 UFC/g
Grassi	2,05 g	Coliformi totali	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi	0,59 g	E.coli	<10 UFC/g
Carboidrati	58,76 g	Stafilococcus coag	<100 UFC/g
Di cui zuccheri	1,59 g	Anaerobi solfitoriduttori	<10 UFC/g
Fibre	2,72 g	Salmonella	Assente in 25g
Proteine	10,65 g	Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Sale	0,37 g	Lieviti e muffe	<1000 UFC/g

## Caratteristiche Organolettiche:

<b>Gusto</b>	Delicato con buon sapore di uovo
<b>Consistenza</b>	Compatto, resistente alla cottura
<b>Colore</b>	Giallo
<b>Aspetto</b>	Sfoglia
<b>Odore</b>	Gradevole

**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>	MON034PS	<b>Codice linea Prodotti</b>	PAS - Gastronomia Monesia pasta fresca
<b>Formato</b>	1 kg	<b>Dimensioni unità vendita</b>	29,55p x 191 x 3h cm
<b>Codice EAN pezzo</b>	8033749236418	<b>Shelf-life</b>	60 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

La **Sfoglia** è una specialità gastronomica tipica dell'Emilia Romagna. Si trova alla base della preparazione di primi piatti tipici quali le tagliatelle, i tortellini e le lasagne.

Con il termine **Lasagne**, si indica generalmente una pasta all'uovo tagliata in grossi quadrati, o rettangoli, usati soprattutto per pasticci al forno.