

## SCHEMA TECNICA

Prodotto **TORTA PASQUALINA**

Ingredienti Ripieno 71,5% Spinaci 29,5% (21% sul prodotto finito), UOVA fresche, UOVA pastorizzate, ricotta (siero di LATTE, acidificante: acido citrico, sale), cipolla, olio di oliva, FORMAGGIO Grana Padano DOP [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina dell' UOVO)], FORMAGGIO [LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina dell' UOVO)], BURRO (contiene LATTE), sale, aglio, noce moscata, prezzemolo]; Sfoglia 28,5% (Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine di oliva, sale). Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, PESCE, SOIA, CROSTACEI.

### FOTOGRAFIA PRODOTTO



### DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto gastronomico crudo congelato a base di verdure.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:**  
VALORI MEDI PER 100 g: ENERGIA 906 kJ/217 kcal - GRASSI 11 g di cui acidi grassi saturi 2,2 g - CARBOIDRATI 19 g di cui zuccheri 1,7 g - FIBRE 3,3g - PROTEINE 8.8 g - SALE 1,2 g

### Note tecniche

Codice ns interno articolo: **200211**

Peso netto: **600g**

Rintracciabilità: **Lotto gmmaaG** (corrispondente alla data di confezionamento).

TMC: 12 mesi dalla data di confezionamento, in confezione integra

Etichetta: A norma di legge

Imballo primario: sacchetto di cartone

Imballo secondario: scatola di cartone

Pezzi per cartone: 10

Modalità di conservazione: Nel congelatore, a temperatura  $\leq -18$  C° fino a scadenza; a temperatura di  $-12$  C° per un mese, a temperatura di  $-6$  C° per una settimana. Nello scomparto ghiaccio per 3 giorni. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore..

Modalità di consumo: Modalità di consumo: Previa cottura. Il prodotto, eliminando l'involucro, deve essere cotto in forno caldo per 40-45 min. alla temperatura di 180°C.