

Tagliatelle ai funghi



Pg 1/2	COD Rme0011	Rev 0 del 08/10/2020	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT Ingredienti:

Pasta all'uovo cotta 53% (semola di GRANO duro, UOVA 8,5%, acqua), LATTE scremato, PANNA, funghi champignon 10% (Agaricus bisporus), funghi porcini 3,4 % (Boletus edulis e relativo gruppo), amido di tapioca, BURRO, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, cipolla, brodo vegetale (sale marino, fecola e maltodestrine di patate, estratto di lievito, estratto di verdure: carota, cipolla, olio di girasole, estratti di erbe aromatiche), aglio, noce moscata, pepe.

Denominazione prodotto: Tagliatelle ai Funghi

Descrizione: Preparazione gastronomica cotta e surgelata a base di pasta all' uovo con funghi.

OGM: prodotto è esente da OGM

Allergeni: glutine, uova, latte e derivati
Può contenere tracce di SOIA

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

Riscaldare la confezione ancora chiusa e surgelata nel forno a microonde alla potenza e per il tempo indicate sul coperchio. Ogni microonde ha prestazioni differenti, verificare che il prodotto abbia raggiunto il grado di cottura desiderato. Mescolare bene prima del consumo.

EN Ingredients:

Cooked eggs pasta 53% (durum WHEAT semolina, EGGS 8,5%, water), skimmed MILK, CREAM, button mushrooms 10% (Agaricus bisporus), porcini mushrooms 3,4 % (Boletus edulis), tapioca starch, BUTTER, sunflower seeds oil, parsley, salt, onion, vegetable broth (sea salt, potato starch and maltodextrin, yeast extract, vegetable extracts: carrot, onion, sunflower oil, extracts of herbs), garlic, nutmeg, pepper.

Name of the product: Tagliatelle ai Funghi

Product description: Cooked and quick-frozen culinary preparation made with egg pasta and mushrooms sauce.

OGM: the product is OGM FREE

Allergens: gluten, eggs, milk-by products
May contains traces of SOY

Cooking instructions: to be eaten after cooking

Heat the sealed frozen pack in the microwave at the power and for the time indicated on the outer cover. Each microwave differs in performance, verify that the product hasreached the desired level of cooking. Stir well before serving.

FR Ingrédients:

Pâtes aux œufs cuites 53% (semoule de BLÉ dur, OEUFS 8,5%, eau), LAIT écrémé, CRÈME, champignons 10% (Agaricus bisporus), cèpes 3,4 % (Boletus edulis), amidon de tapioca, BEURRE, huile de tournesol, persil, sel, oignon, bouillon de légumes (sel de mer, amidon de pomme de terre, maltodextrine, extrait de levure, extraits végétaux: carotte, oignon, huile de tournesol, extraits d'herbes), ail, noix de muscade, poivre .

Dénomination produit: Tagliatelle ai Funghi

Description: Produit alimentaire cuit et surgelé à base de pâtes aux œufs et sauce aux champignons.

OGM: le produit est absent en OGM

Allergènes: du gluten, des œufs, des produits laitiers
Peut contenir des traces de SOJA

Préparation: a manger après cuisson

Réchauffez le produit au micro-ondes en laissant l'emballage fermé et surgelé en respectant la puissance et la durée indiquée sur le couvercle. Chaque micro-ondes ayant des performances différentes, vérifiez que le produit a atteint le degré de cuisson souhaité. Remuez bien avant de servir.

Tagliatelle ai funghi



Pg 2/2	COD Rme0011	Rev 0 del 08/10/2020	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g		1 porzione/ 1 portion/ 1 portion
Energia /Energy / Energie	663 kJ -159kcal	1989 kJ - 477 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	7 g	21 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,7 g	2,1 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	19 g	57 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	1,7 g	5,1 g
Proteine / Protein / Protéines	4,2 g	19 g
Sale/ Salt/ Sel	0,40 g	1,2 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/T mperature de stockage: -18 C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year

3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux derni res chiffres de l'ann e + quantiti me du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 15 mesi/ 15 months/ 15 mois

Disponibile nelle seguenti versioni/ Available in the following versions/ Disponible dans les versions suivantes

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Rem0011	300 g	8001353993454	8001353810522	Type 84