



2932006

<b>PRODUCTO: pasta fresca al huevo llena de bacalao</b>	
Denominación	Agnolotti bacalao – congelados
Producido y envasado por	Chalet Banqueting srl
Ingredientes de las pastas	Harina de <b>trigo</b> blando 59%, <b>huevos</b> 31%, sémola de <b>trigo</b> duro 10%
Los ingredientes del relleno	Queso ricotta (suero de <b>leche</b> , <b>leche</b> , sal) 50%, bacalao (pescado seco 31%, <b>merluza</b> 10%, cebolla, <b>harina</b> , <b>queso</b> rallado, <b>anchoas</b> , sal, aceite de oliva, aceite de semilla)
Peso del paquete	1000 gr
Vida comercial del producto desde la fecha de envasado o Fecha de caducidad	9 meses
Packaging	Bandejas de plástico termoconformado de PP blanco ( polipropileno )
Características del embalaje	Cartón de N ° 3 Bandejas de 1 kg cada una
Tipo de embalaje	Termosellado
Cómo utilizar	Consumir después de la cocción Cocinar en agua con sal en ebullición y sazonar al gusto
El tiempo de cocción	5 minutos
<p><b>Proceso de producción:</b>            La producción tiene lugar en una fábrica equipada con los laboratorios de aire acondicionado, la pasta fresca se realiza con un rodillo de laminación delgada y no por extrusión para evitar el calentamiento de la misma.            El llenado y el envasado de los ravioli se hacen manualmente para tener la posibilidad de personalizar el producto tanto en peso como en la forma</p>	
<p><b>Alérgenos:</b> puede contener apio, trazas de frutos secos. Los ingredientes resaltados pueden causar alergia.</p>	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar el producto en un lugar fresco y seco a temperatura ambiente - 18 ° C una vez abierto el envase, el producto tiene una duración de 3 días en la nevera.
<b>Identificación</b>	Fecha de producción y lote de producción su etiqueta

**Laboratorio**

36050 Creazzo (VI) - via Venturini, 10/B  
 tel. +39.0444.341783  
[www.checcoilpastaio.it](http://www.checcoilpastaio.it)

**Sede Legale**

35127 Padova - Via Alsazia, 3/10  
 tel. +39 049774266  
[info@checcoilpastaio.it](mailto:info@checcoilpastaio.it)