



PRODOTTO: Pasta fresca all'uovo ripiena con brasato	
Denominazione	Raviolo al brasato - surgelato
Prodotto e confezionato da	Chalet Banqueting srl
Ingredienti della pasta	Farina di grano tenero 59%, semola di grano duro 10%, uova fresche 31%
Ingredienti del ripieno	Carne di manzo 70%, verdure 10% (cipolle, sedano, carote) pomodoro, funghi secchi, vino rosso, sale, salvia, rosmarino, bacche di ginepro, chiodi di garofano, noce moscata, aglio, olio extravergine di oliva
Peso confezione	1000 gr
Vita commerciale del prodotto dalla data di confezionamento o Data di scadenza	9 mesi
Packaging	Vaschette in plastica termoformata in PP (polipropilene) bianco
Caratteristiche imballaggio	Cartone da n °3 confezioni da 1 kg ciascuna
Tipologia di confezionamento	Termosigillata
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura Cuocere in acqua salata bollente e condire a piacere
Tempo di cottura	4 minuti
Processo produttivo : La produzione avviene in uno stabilimento attrezzato con laboratori climatizzati, la pasta fresca viene resa sottile con una laminatrice a rulli e non per estrusione onde evitare il riscaldamento della stessa. La farcitura e il confezionamento del raviolo vengono realizzate manualmente per avere la possibilità di personalizzare il prodotto sia nel peso che nella forma	
Allergeni: può contenere prezzemolo, sedano, aglio, tracce di frutta a guscio	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto a temperatura – 20°C una volta aperta la confezione, il prodotto ha durata 3 giorni in frigo.
Identificazione	Data di produzione e lotto di produzione mediante etichetta

Laboratorio

36050 Creazzo (VI) - via Venturini, 10/B

tel. +39.0444.341783

www.checcoilpastaio.it**Sede Legale**

35127 Padova - Via Alsazia, 3/10

tel. +39 049774266

info@checcoilpastaio.it