



Stabilimento di produzione: Via Venturini, 10/ B 36051 Creazzo VI

PRODOTTO: Pasta fresca all'uovo ripiena con formaggio	
Denominazione	Mezzaluna Modena - congelato <i>Formaggio</i>
Prodotto e confezionato da	Chalet Banqueting srl
Ingredienti della pasta	Farina di grano tenero 59%, uova 31%, semola di grano duro 10%
Ingredienti del ripieno	Formaggio mascarpone 50%, ricotta di bufala(siero di latte , latte , sale) 25%, formaggio Parmigiano, sale, pepe
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	5 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 sedano, tracce di frutta secca a guscio. Gli ingredienti evidenziati possono causare allergia.	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto a temperatura – 18°C una volta aperta la confezione, il prodotto ha durata 3 giorni in frigo.
Identificazione	Data di produzione e lotto di produzione mediante in etichetta