



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

PRODOTTO: Pasta trafila	
Denominazione	Tagliatelle
Prodotto e confezionato da	Chalet Banqueting srl
Ingredienti	semola di grano duro 70%, uova 30%
Peso confezione	1500 gr
Vita commerciale del prodotto dalla data di confezionamento o Data di scadenza	12 mesi
Packaging	Vaschette in plastica termoformata in PP (polipropilene) bianco
Caratteristiche imballaggio	Cartone da n °2 confezioni da 1,5 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
<p>Processo produttivo : La produzione avviene in uno stabilimento attrezzato con laboratori climatizzati. Viene utilizzata la trafilatrice.</p>	
<p>Allergeni: può contenere sedano, tracce di frutta secca a guscio. Gli ingredienti evidenziati possono causare allergia.</p>	
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto a temperatura – 18°C una volta scongelato, il prodotto ha durata 3 giorni in frigo.
Identificazione	Data di produzione e lotto di produzione in etichetta



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

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 100 g	AR 100g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1243 kJ 294 kcal	1243 kJ 294 kcal	14,8 %	14,8 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	3,3 g	3,3 g	4,7 %	4,7 %	70 g
di cui grassi saturi	1,1 g	1,1 g	5,5 %	5,5 %	20 g
Carboidrati	53 g	53 g	20,4 %	20,4 %	260 g
di cui zuccheri	1,3 g	1,3 g	1,4 %	1,4 %	90 g
Fibre	2,0 g	2,0 g			
Proteine	12 g	12 g	24,0 %	24,0 %	50 g
Sale	0,11 g	0,11 g	1,8 %	1,8 %	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Valori nutrizionali ottenuti conformemente al "Regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n. 1169" art 31 comma 4 lettere c e d.