

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	<b>Vele<sup>®</sup> al tartufo</b>		
Pg 1/2	COD VTA	Rev 5 del 20/01/2016	Firma: 

**IT: Ingredienti:**

semola di GRANO duro 36%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), acqua, mascarpone (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), UOVA fresche 7,2%, sale, tartufo 0,4% (*Tuber aestivum vitt.*, sale), aroma tartufo 0,05%

**Denominazione prodotto:** Vele al tartufo

**Descrizione:** Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno al tartufo. Cotta in continuo in acqua leggermente salata. Surgelata

**Caratteristiche organolettiche:**

Consistenza: al dente con ripieno morbido  
Sapore: pasta all'uovo con ripieno al tartufo  
Colore: giallo paglierino

**Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte**

Nello stesso stabilimento si utilizzano crostacei, pesce  
OGM: prodotto è esente da OGM  
Prodotto adatto ai vegetariani

**Modalità di rinvenimento:**

- **Tradizionale:** immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente per 2-3 minuti e condire con un sugo a piacere.
- **In padella:** Versare in una padella il prodotto ancora surgelato aggiungendo una salsa a piacere, sufficientemente liquida. Riscaldare il prodotto a fuoco vivo per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- **In forno a Microonde:** disporre il prodotto congelato in un adatto contenitore e condire con una salsa piuttosto liquida. Quindi infornare per circa 3 minuti.

**GB Ingredients:**

durum WHEAT semolina 36%, ricotta (MILK whey, MILK cream, salt), mozzarella cheese (MILK, salt, rennet, bacterial culture), water, mascarpone (MILK cream, acidità regulator: citric acid), fresh EGG 7,2 %, salt, truffle 0,4% (*Tuber aestivum vitt.*, salt), truffle flavouring 0,05%

**Name of the product:** Vele al tartufo

**Product description:** Precooked quick frozen egg pasta with durum semolina and truffle filling  
Cooked in continuously in lightly salted water

**Organoleptical features:**

Texture: lightly hard, typical "al dente" with soft filling  
Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour  
Color: pale yellow

**Allergens: Gluten, egg, milk-by products**

In the same plant using crustaceans, fish, mollusc  
OGM: the product is OGM FREE  
Product suitable for vegetarians

**Cooking methods:**

- **Traditional:** immerse the frozen product into salted boiling water for about 2 minutes and season according to taste.
- **In the pan:** Put frozen product in a skillet with the preferred sauce, heat on a medium fire for 3 minutes stirring sometimes. If needed add a spoon of water and leave on fire one minute more.
- **In Microwave oven:** place the frozen product in a suitable container and serve with a sauce rather than liquid. Then bake for about 3 minutes.

**FR Ingrédients:**

semoule de BLE dur 36%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), mozzarella (LAIT, sel, présure, culture bactérienne), eau, mascarpone (crème de LAIT, régulateur d'acidité : acide citrique), OEUFs frais 7,2%, sel, truffe 0,4% (*Tuber aestivum vitt.*, sel), arôme truffe 0,05%

**Dénomination produit:** Vele « gout truffe noir d'été. *Tuber aestivum vitt.* 0,4% »

**Description:** Pâte aux œufs et blé dur avec farce au gout truffe noir d'été. *Tuber aestivum vitt.* 0,4%. Cuite en continue dans une eau légèrement salée. Surgelée

**Caractéristiques organoleptiques:**

Couleur: jaune pale  
Texture: al dente  
Goût: de pâte aux œufs avec farce de truffe. Absence d'odeurs anormales

**Allergènes: gluten, œufs, produits laitiers.**

Dans la même usine, on utilise des crustacés, des poissons, des mollusques  
OGM: le produit est absent en OGM  
Produit indiqué pour les végétariens

**Préparation:**

- Traditionnel: sans décongélation préalable, plonger les pâtes directement dans l'eau bouillante légèrement salée et huilée. Remonter à ébullition, laisser 2 minutes, égoutter et napper de sauce
- A la poêle: verser le produit surgelé dans une poêle avec de la sauce assez liquide; laissez chauffer pendant 3 minutes à feu doux.
- Four vapeur : sans décongélation préalable, mettre les pâtes dans un bac gastronomique perforé. Enfourner au four mixte vapeur (sans pression) pendant 6 à 5 min. Stopper et assaisonner
- Au micro-ondes: Placer le produit congelé dans un récipient approprié et servir avec une sauce suffisamment liquide. Cuire ensuite pendant 3 minutes environ



Zini Prodotti Alimentari SpA  
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (Mi)  
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 4503466  
www.pastazini.it info@pastazini.it



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	<b>Vele<sup>®</sup> al tartufo</b>		
Pg 1/2	COD VTA	Rev 5 del 20/01/2016	Firma: 

Caratteristiche tecniche/ Specifications/ Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	14 ± 2 g
Dimensioni/ Dimensions	60 x 65 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte /farce sur produit surgelé	55/45

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	821 kJ 196 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés</i>	7,4 g 5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides <i>di cui zuccheri – of which sugar – dont sucres</i>	21,5 g 2,8 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	3,5 g
Protein / Protein / Protéines	9,1 g
Sale/ Salt/ Sel	0,60 g

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

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témpérature de stockage: **-18°C**

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultima cifra dell'anno + giorno progressivo annuo  
Consists of 4 digits: 1st Digit = Last digit of the present year 2nd, 3rd, 4th digit = Accumulated day of the year  
Dernière chiffre de l'année + quantième du jour

Data di scadenza/ Best Before/ DLOU : 18 mesi/ 18 months/ 18 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 Palletisation
<b>VTA3KG</b>	1000 g	8001353989617	8001353807645	<b>Type 58</b>



Zini Prodotti Alimentari SpA  
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (Mi)  
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 4503466  
www.pastazini.it info@pastazini.it

