



Dr. Oetker Ibérica, S.A.

Avda. Diagonal 611, 5º - 08028 Barcelona

Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax 93.444.12.53

Pedidos Fax: 93.444.12.53

E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker.es

Rev. nº: 1 Fecha revisión: 16.08.2013

TIPO DE PRODUCTO: FAGGOTINI CREMA DE SALMÓN

(Sacos finos de pasta alimenticia fresca al huevo cocida con un cremoso relleno de salmón ahumado, requesón y queso Ricotta)

Código: 141100

Código EAN unidad: 4 008241 10314 2

Peso neto Unidad: 2.500g (Aprox.: 313 piezas/bolsa x 8 g pieza)



INGREDIENTES: Agua, SÉMOLA DE TRIGO DURO, HARINA DE TRIGO, REQUESÓN, QUESO RICOTTA, pan rallado (HARINA DE TRIGO, sal, levadura), 3% SALMÓN ahumado (SALMÓN, sal, humo), extracto de rábano picante, YEMA DE HUEVO, berro, patatas, manteca de palma, sal yodada, almidón modificado de patata, aroma (contiene PESCADO).

VALORES ANALÍTICOS (producto congelado):

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Hidratos de carbono (g)	29,9
Grasas (g)	3,4
Proteínas (g)	7,2
Valor energético (Kcal)	183 (771KJ)

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO		
Pollo	☐	☒	Vegetarianos:	No Apto
Cerdo	☐	☒		
Ternera	☐	☒		
Oveja	☐	☒		

ALERGENOS:

Leche y derivados	☒	Huevo y derivados	☒	Apio y derivados	☐	Trigo y derivados	☒
Gluten y derivados	☒	Soja y derivados	☒	Frutos secos y derivados	☐	Mostaza y derivados	☐

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA:	Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 399x299x291	Unidades caja: 4	Peso bruto caja (Kg): 10,682
-------	---	------------------	------------------------------

ETIQUETA (leyenda)	Posición: frontal de la caja	Código producto	EAN caja: 4 008241 10313 5
	Consumir preferentemente antes de: MM/AA		
	Descripción del producto		

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1800 x 800(mm)	EAN palet: 4047008003547
---	--------------------------

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: 8	Nº Pisos: 5	Total cajas palet: 40	Peso bruto palet (Kg): 452,280
-----------------	-------------	-----------------------	--------------------------------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses

CONSERVACIÓN RECOMENDADA: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

Descongelar y listo:

Echar la pasta en un recipiente y dejar descongelar a temperatura ambiente.

Preparación en agua:

Echar la pasta congelada en agua hirviendo ligeramente salada. Esperar a que vuelva a hervir y cocer durante aprox. 1 minuto.*

Preparación en horno de vapor:

Echar el contenido de una bolsa en una bandeja GN (altura 100 mm). Cocer con vapor durante aprox. 3-4 minutos a 100°C (100% vapor).*

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer.