



Dr. Oetker Ibérica, S.A.

Avda. Diagonal 611, 5° - 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: RAVIOLI GORGONZOLA

(Saquitos en forma de media luna de pasta alimenticia fresca al huevo cocida con un relleno de queso Ricotta y queso Gorgonzola)

Código: 141105

Código EAN unidad: 4 008241 10324 1

Peso neto Unidad: 2.500g (Aprox.: 404 piezas/bolsa x 6,2 g pieza)



INGREDIENTES: Agua, SÉMOLA DE TRIGO DURO, HARINA DE TRIGO, 9% QUESO RICOTTA, REQUESÓN, pan rallado (HARINA DE TRIGO, sal, levadura), 3% QUESO GORGONZOLA, YEMA DE HUEVO, cebollino, sal yodada, patatas, azúcar, manteca de palma, QUESO, almidón modificado de patata, aroma (contiene LECHE).

VALORES ANALÍTICOS (producto congelado):

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Hidratos de carbono (g)	28,4
Grasas (g)	5,4
Proteínas (g)	7,2
Valor energético (Kcal)	195 (819 KJ)

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo	☐	☒
Cerdo	☐	☒
Termera	☐	☒
Oveja	☐	☒

Vegetarianos:

Apto

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
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

Código producto EAN caja: 4 008241 10323 4

PALETIZADO:

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

EAN palet: 4047008003578

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.