



Panzerotti da Friggere



 Panzerotti da Friggere
POMODORO E MOZZARELLA

Descrizione Prodotto

È l'autentico panzerotto della gastronomia Made in Puglia, in formato mini. Fragrante pasta lievitata naturalmente e filante ripieno di pomodoro e mozzarella, come la tradizione insegna, fanno del Panzerotto un invitante aperitivo o un delizioso contorno.

Ingredienti

Impasto: farina di grano tenero tipo "00", sale, zucchero, lievito di birra, margarina vegetale (grasso vegetali olio di Karitè, olio di girasole, emulsionanti nono e di gliceridi degli acidi grassi E471, lecitina di girasole E322, correttore di acidità E330, aromi colorante betecarotene).

Ripieno: mozzarella cagliata di latte vaccino (latte pastorizzato, fermenti lattici, sale) passata di pomodoro. Fritto in olio di semi di girasole.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche ed intolleranti.

Allergeni

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: cereali contenenti glutine, uova e derivati, latte e derivati.



Conservare in congelatore a -18 °C

NOTA BENE: Non esporre a fonti di luce e calore e osservare rigidamente la catena del freddo.

Termine minimo di conservazione

Shelf life alla produzione: 1 anno



Modalità di preparazione

Scongelare a temperatura ambiente per circa **20 minuti**.



In friggitrice: versare il prodotto in abbondante olio bollente **180 °C** e friggere per circa **3/4 minuti** fino ad ottenere la doratura desiderata.

Informazioni Nutrizionali valori medi per 100 g

Valore energetico 305 kcal (1288 kJ)

| | | |
|---------------|---|-----|
| Grassi | g | 7,1 |
| di cui saturi | g | 2,1 |

| | | |
|-----------------|---|-------|
| Carboidrati | g | 42,75 |
| di cui zuccheri | g | 3,7 |

| | | |
|----------|----|-----|
| Proteine | g | 12 |
| Sodio | mg | 290 |

Caratteristiche Microbiologiche

| Parametro | Valori Guida | |
|-------------------------------|------------------|--------|
| CBT | <10 ⁴ | ufc/g |
| E.Coli | <10 | ufc/g |
| Clostridi solfito riduttori | <10 | ufc/g |
| Strafilococchi coag + e aurei | <10 | ufc/g |
| Muffe e lieviti | <100 | ufc/g |
| Listeria monocytogenes | assente | in 25g |
| Salmonella | assente | in 25g |

Pallettizzazione Prodotto

| Cod. prodotto | |
|---------------------|------------------|
| Confezione | Buste da 1000 gr |
| Confezione per CT | 6 buste |
| Peso lordo cartone | 6,5 kg |
| CT per strato | 10 |
| Pezzi pallet | 360 kg |
| Peso tot. | 385 kg |
| Impilabilità pallet | No |

Panzerotti prefritti GUSTI

| Prodotto | Pezzatura | | | | | | |
|--------------------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| POMODORO E MOZZARELLA MAXI | | | | | | | 120 gr |
| POMODORO E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO | 30 gr | 40 gr | 50 gr | 60 gr | 80 gr | 100 gr | |
| MULTICEREALI POMODORO E MOZZARELLA | 30 gr | 40 gr | 50 gr | 60 gr | 80 gr | 100 gr | |
| TONNO E CIPOLLA | 30 gr | 40 gr | 50 gr | 60 gr | 80 gr | 100 gr | 120 gr |
| "NUTELLA" | 30 gr | 40 gr | 50 gr | 60 gr | 80 gr | 100 gr | |
| CACIOCAVALLO E PERA | 30 gr | 40 gr | 50 gr | 60 gr | 80 gr | 100 gr | |
| POMODORO E MOZZARELLA | 30 gr | 40 gr | 50 gr | 60 gr | 80 gr | 100 gr | |



Il Primo Piatto di Pietro e Alberto Pontone
Via Goffredo Mameli, 8 - 70013 Castellana Grotte (Ba)
Tel. 080 4968187 - Cell. 349 3732831 - primopiatto.ap@gmail.com

www.ilprimopiatto.com