

Pizza Rustica



Pizza rustica
PROSCIUTTO E MOZZARELLA



PRODOTTI SURGELATI

Descrizione Prodotto

Una torta di pasta sfoglia e all'interno il condimento goloso di prosciutto e mozzarella. Il ripieno filante esalta la croccantezza della pasta, per una Pizza rustica farcita semplicemente irresistibile, da condividere con gli amici a cena o pranzo.

Ingredienti

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

Ripieno: uova pastorizzate, mozzarella (cagliata di latte vaccino, sale, fermenti lattici) latte UHT a lunga conservazione, prosciutto cotto (carne di suino 41%), acqua, fecola di patate, sale, aromi naturali, gelificante: carragenina, stabilizzanti: polifosfati, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. Senza glutine. Olio extra vergine di oliva.

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 forno: preriscaldare il forno a **180 °C**, inserire il prodotto nel forno e cuocere per circa **25 minuti**.



In microonde: no

Informazioni Nutrizionali

valori medi per 100 g

Valore energetico 423 kcal (1769 kJ)

Grassi	g	23
di cui saturi	g	12,2

Carboidrati	g	32,2
di cui zuccheri	g	1,5

Proteine	g	6,6
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



Prodotto	Pezzatura	
CARNE	500 gr	1 kg
ZUCCHINE E SPECK	500 gr	1 kg
CALZONE ALLA CIPOLLA	500 gr	1 kg
RICOTTA E SPINACI	500 gr	1 kg
PROSCIUTTO E MOZZARELLA	500 gr	1 kg



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