



Pizza Rustica



Pizza Rustica
ALLA CARNE



Descrizione Prodotto

Invitante ripieno di profumata carne macinata tra due sfoglie di pasta fragrante.

Solo le migliori materie prime per la produzione della Pizza rustica alla carne, deliziosa scelta per un pasto frugale o un aperitivo di gusto.

Ingredienti

Impasto: farina di grano tenero tipo "00", sale, margarina vegetale (grasso vegetale, 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 betacarotene).

Ripieno: carne bovina cotta, uova pastorizzate, formaggio parmigiano, sale, pepe, mortadella (carne suina, grasso suino, sale, spezie, aromi; antiossidante: E301 conservante: E250), 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.

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 **200 °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	
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
CARNE	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