

Rustici



PRODOTTI SURGELATI

 Rustici
ALLA CARNE

Descrizione Prodotto

Ripieni di carne macinata, dei migliori tagli 100% italiani, racchiusi in conchiglie di pasta sfoglia: i Rustici con ripieno di carne macinata sono i più classici della linea rosticceria. Fragranti e saporiti non mancano mai negli aperitivi più invitanti.

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 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



Rustici

Prodotto	Pezzatura		
RUSTICI ALLA CARNE	30 gr	40 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