

TORTA MISTI APERTI 200g x 12 Cod.Art. 00795
PRODOTTO DA FORNO CRUDO SURGELATO

PASTA : farina di **frumento**,margarina vegetale(oli e grassi vegetali (palma, girasole,colza) ,emulsionante:E471,correttore di acidità:E330),sale.

VALDOSTANA: PROSCIUTTO COTTO(61%)(carne di suino60%,acqua, amidi,sale,aromi,destrosio,zucchero, stabilizzante:E407a,gelatina alimentare, antiossidante:E301,conservante:E250)

EDAM(**latte**,fermenti,sale,caglio),

FONTINA VALDOSTANA(**latte**,colture di fermenti,caglio,sale),

POMODORI PELATI (pomodori,acido citrico) ,

FIOCCHI DI PATATE(patate,emulsionanti:E471,antiossidante:E304,E330, conservante:E223(**solfiti**),curcuma)

ORIGANO

CARCIOFI: **LATTE** PARZIALMENTE SCREAMTO – CARCIOFI

PANGRATTATO(farina **FRUMENTO**, strutto,lievito,sale, estratto malto d'**ORZO**,olio di oliva, sale,caglio,conservante:lisozioma(UOVA))

ASPARAGI—OLIO DI SEMI DI GIRASOLE— **UOVA**

BURRO(**latte**) – CIPOLLA —SALE

PREZZEMOLO – NOCE MOSCATA— PEPE.

PRIMAVERA:ZUCCHINE – PANNA ANIMALE (panna(**latte**))

(stabilizzante:carragenina) – CAROTE—CARCIOFI

PORRI – BIETOLE -

FORMAGGIO GRANA(**latte**,sale,caglio,lisozioma(**uova**))

PEPERONI

FIOCCHI PATATE (patate,emulsionanti:E471,antiossidante:E304,E330, conservante:E223(**solfiti**),curcuma)

CIPOLLA – BURRO(**latte**)

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

EMMENTHAL(**latte**,sale,caglio)

SALE – PEPE.

DESCRIZIONE

Tortini salati crudi tondi con bordi rivoltati aperti in superficie con vari ripieni:

Carciofi di pasta Brisè

Primavera con pasta Brisè

Valdostana con Sfoglia

ALLERGENI

PRODOTTO IN STABILIMENTO CHE UTILIZZA ANCHE UOVA, LATTE,CEREALI,FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SEDANO, CROSTACEI,PESCE,ARACHIDI, SENAPE,SESAMO,SOLFITI, LUPINO, MOLLUSCHI E LORO DERIVATI

ISTRUZIONI D'USO

Cuocere in forno tradizionale preriscaldato Sfoglia: 210°C per 18 minuti Brisè: 230°C per 18 m.

Per ulteriori informazioni telefonare ai nostri uffici al seguente numero 0522.880133

Da consumarsi previa cottura

Non si garantisce il prodotto a tempi e temperature diverse da quelle indicate

GESTIONE DEL PRODOTTO

- MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare a -18°C***

Non ricongelare dopo lo scongelamento

A -18°C consumarsi entro la data di scadenza

A -12°C consumarsi entro 30 giorni

A -6°C consumarsi entro 1 settimana

Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorni

- CONSERVAZIONE DOPO LA COTTURA

o 24 ore a temperatura ambiente (18°C circa)

o 48 ore a temperatura non superiore a +4°C

- MODALITA' DI TRASPORTO:

Con automezzo refrigerato a temperatura inferiore o uguale a -18°C per il rispetto della catena del freddo

- DESCRIZIONE DELL'IMBALLO:

Cartone in ondulato una scatola contiene

Sachetto in pvc alimentare con

4 carciofi – 4 primavera e 4 valdostaniane

da 200g a tortino

- PALLETTIZZAZIONE Bancale 120cm x 80

Strato da 8 cartone - Bancale da 128 scatole

PRODUZIONE

Laboratori Emiliani Alimentari srl

Via M.Tito 45/A

Montecavolo di Quattro Castella

Reggio Emilia

www.nonnalea.it nonnalea@nonnalea.it

tel 0522.880133 fax 0522.889755

Bollo CEE N°I-9-1786/L

Prodotto Surgelato

confezionato immagazzinato e trasportato in regime di autocontrollo secondo

Reg. CE 852/2004

Azienda con sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato secondo la norma UNI EN ISO 22000

RSA

Alice Benassi