

CHICCHE DI PATATE 500 g x 6

DENOMINAZIONE DI VENDITA	GNOCCHETTI DI PATATE	
INGREDIENTI	Patate 72%, farina di grano tenero tipo "0", uova, sale, olio di semi di girasole. Confezionato in atmosfera protettiva. NON CONTIENE CONSERVANTI.	
MODALITA' DI COTTURA	IN PENTOLA: Versare gli gnocchetti in acqua salata e in leggero bollore. Lasciarli affiorare, scolarli e condirli con il sugo preferito. IN PADELLA: Riscaldare il sugo di condimento in una padella, versare gli gnocchetti direttamente dal sacchetto e mescolare per circa tre minuti delicatamente, quindi servire.	
ALLERGENI	GLUTINE, UOVA. Può contenere tracce di LATTE, SOIA..	
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	ENERGIA	604 kJ - 142 kcal
	GRASSI	0,4 g
	di cui acidi grassi saturi	0,1 g
	CARBOIDRATI	30,2 g
	di cui zuccheri	4,0 g
	FIBRE	1,0 g
	PROTEINE	4,0 g
	SALE	1,0 g
CARATTERISTICHE GENERALI		
CODICE ARTICOLO	2103	
CODICE EAN	8009344120032	
CONSERVAZIONE	max + 7° C	
SHELF-LIFE	75 gg	
VITA RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA	60 gg	
PORZIONI	x 3	
IMBALLO PRIMARIO	sacchetto in ny/pe 500 g	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		
NR. PEZZI PER CARTONE	6	
INGOMBRO CONFEZIONE	lungh. 220 mm-largh. 150 mm-h 30 mm	
DIMENSIONI COLLO	lungh. 195 mm-largh. 155 mm-h 210 mm	
PESO COLLO	3 kg	

PALLET (FORMATO EUR EPAL 80 X 120)	5 file da 30 crt = 150 crt
	450 kg
	121 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	giallo oro
CONSISTENZA	non elastica
AROMA	di patata

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assente/25g
Listeria Monocytogenes	assente/25g
Bacillus Cereus	<50 UFC/1g
Carica Microbica Mesofila Aerobia	<500.000 UFC/1g
Muffe	<10 UFC/1g
Lieviti	<10 UFC/1g

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In accordo con la legislazione vigente. Gli allergeni sono indicati in etichetta.

DICHIARAZIONE OGM

In accordo con la legislazione vigente. I nostri prodotti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.

Master srl
Via del Lavoro,12
31050 Veduggio (TV)
www.gnocchimaster.com
info@gnocchimaster.com

P:IVA IT 04182470262
C.F. e Reg.Impr. TV 04182470262
Cap.Soc. € 100.000,00 i.v.