



GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI
sottozero food

Cannelloni al Ragù



Cannelloni al Ragù

***PRODOTTO CONGELATO**



**GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI**
sottozero food

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale.															
CODICE PRODOTTO	126															
INGREDIENTI	ragù di carne (passata di pomodoro, preparato misto di carne (carne bovina, carne suina, destrosio, saccarosio, aromi, sale, antiossidante: 300), doppio concentrato di pomodoro, carote, cipolle, sedano , sale), pasta all'uovo (semola di grano duro, uova , acqua, sale), besciamella (latte parzialmente scremato, farina di grano tenero di tipo, burro (prodotto a base di latte), sale), formaggio stagionato (latte , caglio, sale), olio extra vergine d'oliva, sale, pepe nero.															
ALLERGENI	Presenti: glutine, latte , sedano, solfiti . Può contenere tracce di: pesce, frutta secca a guscio, uova, crostacei, molluschi, senape, soia, sesamo .															
CONFEZIONE	Primario: sacchetto in PP idoneo al contatto alimentare. Secondario: cartone ondulato idoneo al contatto alimentare.															
COMPOSIZIONE COLLO	8 confezioni da 2 kg circa CODICE EAN 2 524462															
SHELF LIFE	12 mesi															
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare e trasportare a temperatura massima di – 18°C.															
MODALITÀ D'USO	Scongelerare il prodotto almeno 24 ore prima a temperatura massima di + 4°C . Una volta scongelato il prodotto, non ricongelarlo. Dopo lo scongelamento consumare entro 48 ore. Cottura in forno ventilato a 170°C per 20 minuti															
ADEGUAMENTI	Implementazione sistemi HACCP e Rintracciabilità.															
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Bacillus cereus: < 10 ufc / g Salmonella: assente in 25 g prodotto Listeria monocitogenes: assente in 25 g prodotto Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni.	Enterotossine stafilococciche: assenti Metalli pesanti: conformi al Reg CE 1881/06 e successive modifiche e integrazioni. Escherichia coli: < 10 ufc / g Fitosanitri: conformi al Reg. CE 396/05 e successive modifiche e integrazioni.														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	ENERGIA: 680 kJ / 162 Kcal <table><tr><td>Lipidi</td><td>9,4 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>4,8 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>12,6 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>4,4 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0,3 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>6,8 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,1 g</td></tr></table>		Lipidi	9,4 g	di cui acidi grassi saturi	4,8 g	Fibre	12,6 g	Proteine	4,4 g	Carboidrati	0,3 g	di cui zuccheri	6,8 g	Sale	1,1 g
Lipidi	9,4 g															
di cui acidi grassi saturi	4,8 g															
Fibre	12,6 g															
Proteine	4,4 g															
Carboidrati	0,3 g															
di cui zuccheri	6,8 g															
Sale	1,1 g															



PACKAGING

Utilizziamo per le nostre pietanze i contenitori in alluminio laccato Smoothwall di Contital perfetti per cibi surgelati pronti da cuocere (possono passare tranquillamente dal congelatore al forno).



**GASTRONOMIA
SAN GIOVANNI**
sottozero food

Stella Maris srl

Zona Artigianale 3° Strada | 97100 Ragusa
tel +39 0932 667391 | tel + 39 339 8785735
www.gastronomiasangiovanni.com | gastronomiasangiovanni@yahoo.it

