



GASTRONOMIA  
SAN GIOVANNI  
sottozero food

# *Lasagne al Ragù*



# Lasagne al Ragù



**GASTRONOMIA  
SAN GIOVANNI**  
sottozero food

## \*PRODOTTO CONGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparazione gastronomica artigianale.															
CODICE PRODOTTO	120															
INGREDIENTI	pasta all'uovo 67% (semola di grano duro, uova 18,5%, acqua), ragu' :(passata di pomodoro, acqua, tritato di bovino adulto, tritato di suino, doppio concentrato, zucchero, carote, sedano, cipolla, sale, olio extra vergine di oliva, vino rosso (contiene solfiti) burro (prodotto a base di latte), bicarbonato di sodio), mozzarella (latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici), besciamella: (latte parzialmente scremato, burro (prodotto a base di latte), farina di grano tenero, sale, pepe nero), prosciutto cotto (carne di suino, sale, caseinato di sodio, saccarosio, antiossidante: E301, esaltatore di sapidità' E621, conservante :E250, aromi), grana padano (latte, sale, caglio, conservante E1105).															
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 CODICE EAN 344313															
SHELF LIFE	12 mesi															
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Da conservare e trasportare a temperatura massima di - 18°C.															
MODALITÀ D'USO	Scongelare 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 Fitosanitari: conformi al Reg. CE 396/05 e successive modifiche e integrazioni.														
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	<b>ENERGIA: 693 Kj / 166 Kcal</b> <table><tr><td>Lipidi</td><td>8,4 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>3,9 g</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>11,8 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>3,3 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0,5 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>10,4 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,0 g</td></tr></table>	Lipidi	8,4 g	di cui acidi grassi saturi	3,9 g	Fibre	11,8 g	Proteine	3,3 g	Carboidrati	0,5 g	di cui zuccheri	10,4 g	Sale	1,0 g	
Lipidi	8,4 g															
di cui acidi grassi saturi	3,9 g															
Fibre	11,8 g															
Proteine	3,3 g															
Carboidrati	0,5 g															
di cui zuccheri	10,4 g															
Sale	1,0 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

