

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Precotti 1kg e

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci, precotti. Surgelati

I ravioli ricotta e spinaci Findus Food Service sono preparati con ingredienti selezionati e di qualità per garantire una perfetta cottura ed esaltare così il gusto unico delle tue ricettazioni. Una pasta fresca all'uovo ricca di gusto che grazie alla precottura e alla sua versatilità è ideale per la preparazione di ricette appetitose e gustose, pronte in pochissimi minuti

-Porzione suggerita: 200g -N.° di porzioni per confezione: n. 5

Cod. 96006973; **Ean CU:** 8051084004820; **Ean TU:** 8051084004837- **TMC:** 12 mesi

UTILI CONSIGLI

Se desideri puoi condire i Ravioli con burro e salvia o con una salsa rossa al pomodoro o presentarli al classico cacio & pepe.

INGREDIENTI

Ingredienti: RICOTTA 32,8% (ingredienti: siero di LATTE, crema di LATTE, sale), semola di GRANO DURO, acqua, UOVA 6,6%, spinaci 4,5%, olio vegetale di semi di girasole, sale, PANGRATTATO (FRUMENTO), noce moscata.

Per gli allergeni vedasi ingredienti scritti in maiuscolo

COME SI PREPARA: IL PRODOTTO È DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. NON OCCORRE SCONGELARE

PADELLA: versa 1 kg di Ravioli, ancora surgelati, in una padella di dimensioni tali da contenerli comodamente ed aggiungi 60cl di acqua. Chiudi con coperchio e cuoci a fuoco alto per 5' e comunque secondo il grado di cottura preferito. Ricettali a tuo piacere.

PENTOLA/BOLLITORE: versa 1 kg di Ravioli, ancora surgelati, in abbondante acqua bollente e lasciali cuocere per 1'30" dalla ripresa del bollore. Scolali e ricettali a tuo piacere.

FORNO A VAPORE: disponi 1kg di Ravioli ancora surgelati, su di una teglia gastronom di acciaio forata e cuoci in forno a vapore preriscaldato a 100°C per 4 minuti e comunque secondo il grado di cottura desiderato.

DATI PACKAGING

Imballo primario: Busta Metallizzata
Qualità: PE/PET per contatto alimentare
Dimensioni busta chiusa: 250 x 320 mm

Imballo secondario: Cartone ondulato
Dimensioni esterne in mm: 524x229x234
N° buste/cartone: 9 - Peso netto cartone: 9kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

		Per 100g	Per porzione 200g di ravioli cotti
Energia KJ	=	763	1540
Energia Kcal	=	182	365
Grassi	g	5,9	12
-di cui acidi grassi saturi	g	1,9	3,7
Carboidrati	g	24	48
-di cui zuccheri	g	1,3	2,5
Fibre	g	2,6	5,1
Proteine	g	6,8	14
Sale	g	1,3	2,7

MICROBIOLOGIA

Infectious and Toxigenic Pathogens					
Property	n	c	m	M	UOM
Bacillus cereus	5	1	1000	10000	cfu/g
Listeria monocytogenes	5	2	10	100	cfu/g
Salmonella	5			0	cfu/25g
Staphylococcus aureus	5	1	100	1000	cfu/g
Escherichia coli	5	2	10	100	cfu/g

Indicator/Utility Microorganisms					
Property	n	c	m	M	UOM
Aerobic Plate Count	5	2	100000	1000000	cfu/g

PARAMETRI CHIMICI E SENSORIALI

TARGET: Tipico odore e gusto di ravioli ripieni con ricotta e spinaci.
Colore tipico di una pasta all'uovo ripiena. Dopo cottura il raviolo mantiene la consistenza "al dente".
UNACCEPTABLE: Chiara deviazione dal target.

INDIRIZZO E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

C.S.I.- Compagnia Surgelati Italiana S.p.A. Via Caterina
Troiani 75- Roma - Stabilimento di Cisterna di Latina
(LT) , via Appia km 55,300

Nel congelatore:
****/*** -18°C vedi data consigliata sulla confezione.
** -12°C1 mese
* -6°C1 settimana