	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Codice
<b>ALPE DEL GARDA</b>	File: STPC – Gnocchi ripieni	Rev0 del 02/01/2019	<b>MSGNO</b>

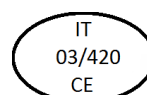



<b>NOME PRODOTTO</b>		<b>GNOCCHI RIPIENI DI FORMAGELLA TREMOSINE</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>		GNOCCHI DI PATATA RIPIENI DI FORMAGELLA TREMOSINE E RICOTTA PASTORIZZATA	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>		Aspetto sferoidale leggermente schiacciati ai poli, pasta di colore giallo chiaro, ripieno bianco – consistenza della pasta morbida ma non appiccicoso, ripieno morbido e cremoso. Sapore tipico dei formaggi	
<b>ISTRUZIONI PERL'USO</b>		Versare gli gnocchi in acqua bollente salata; affiorati in superficie lasciare bollire per 2 minuti, scolare e condire con burro tremosine fuso e foglia di salvia oppure salsa al pomodoro e formaggio grattugiato o salse a piacere.	
<b>CODICE PRODOTTO</b>		<b>MSGNO</b>	<b>BOLLO CE / STABILIMENTO PRODUZIONE</b> 02/06/318 via Giuseppe Verdi 118, Torbole Casaglia (BS)
<b>CODICE EAN</b>		<b>8031639001504</b>	
<b>INGREDIENTI</b>	<p><b>Ingredienti pasta (80% sul totale):</b> Purea di patata (acqua, fiocchi di patata e fecola di patata corrispondente al 98% di patata), sale, aroma naturale, spolvero di farina di riso. Conservante E200.</p> <p><b>Ingredienti ripieno (20% sul totale):</b> Formagella Tremosine 60% (<b>latte</b>, sale, caglio, fermenti lattici), ricotta pastorizzata (siero di <b>latte, latte</b>, sale, acido lattico E270), fiocchi di patate, sale. Conservante: E200.</p>		
<b>ALLERGENI</b>	Come ingredienti:	<b>Latte</b> e derivati del latte (compreso <b>lattosio</b> )	



## alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne  
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175  
[www.alpedelgarda.it](http://www.alpedelgarda.it) • [info@alpedelgarda.it](mailto:info@alpedelgarda.it) • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Codice
<b>ALPE DEL GARDA</b>	File: STPC – Gnocchi ripieni	Rev0 del 02/01/2019	MSGNO

	Presenze in tracce:	XX-
--	---------------------	-----

<b>FORMATO</b>	Singola confezione da 400g // n. confezioni per imballo: 6
<b>DIMENSIONE [CM]</b>	Prodotto: 40mmx30mm con un peso massimo di circa 20g l'uno Vaschetta: 124x215x35 in PA/PP
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Vaschetta
<b>SHELF LIFE</b>	TMC 120 GIORNI
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	Max +6°C - Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Prodotto pastorizzato. Non forare la confezione. Consumare previa cottura.

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	<b>Parametri</b>	<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b>	<b>Valori nutrizionali medi per porzione (200 g)</b>	<b>% AR* per porzione</b>
	Energia	681 kJ/ 162 kcal	1362 kJ/ 324 kcal	16%
	Grasso	4,7 g	9,4	13%
	di cui acidi grassi saturi	3,5 g	7,0	35%
	Carboidrati	24 g	48	18%
	di cui zuccheri	0,6 g	1,2	1%
	Proteine	5,4	10,8	22%
	Sale	1,14 g	2,28	38%

\*AR: Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal) Porzione: 200g; la confezione contiene 2 porzioni

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	<b>Parametri</b>	<b>Limiti</b>
	Escherichia Coli	<10 ufc/g
	T.V.A	<200000 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella spp.	Assente in 25g
	B. cereus	<100 ufc/g
	Anaerobi solfito riduttori	<100 ufc/g



## alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne  
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175  
[www.alpedelgarda.it](http://www.alpedelgarda.it) • [info@alpedelgarda.it](mailto:info@alpedelgarda.it) • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

