

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Tortei ai Formaggi di Tremosine	Rev0 del 01/06/2015	MS529



NOME PRODOTTO	TORTEI AI FORMAGGI DI TREMOSINE		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pasta fresca all'uovo ripiena		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo paglierino omogeneo. Gusto delicato con i profumi della pasta fresca e il gusto del ripieno di formaggi locali caratteristici.		
CODICE PRODOTTO	MS529	BOLLO CE STABILIMENTO PRODUZIONE	IT 9-3440L CE

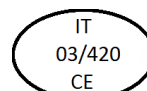
INGREDIENTI PASTA	(50%) Farina di grano tenero "00" (contiene glutine), semola di grano duro (contiene glutine), uova 20%, acqua, sale alimentare aggiunto max 2%	
INGREDIENTI RIPIENO	(50%) Ricotta vaccina (siero di latte , latte , panna (latte), sale), Formagella Tremosine 29% (latte , fermenti lattici vivi, caglio, sale), Formaggio Garda (latte , fermenti lattici vivi, caglio, sale, lisozima (uova)), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0" (contiene glutine), lievito di birra, sale), sale, pepe nero.	
ALLERGENI	Come ingredienti:	Latte e derivati presenti. Grano , glutine , uova .
	Presenze in tracce:	Il prodotto potrebbe contenere anche tracce e derivati di: frutta a guscio , solfiti , crostacei e pesce

FORMATO CONFEZIONE	Confezione da 250g. Peso tortellone 28g circa, pezzi per confezione 9 – 10
SHELF LIFE	30 giorni conservato nella confezione originale a + 4°C ± 2°C Dopo l'apertura della confezione da consumare entro 4 giorni
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Refrigerata a +4°C ± 2°C
TEMPERATURA DI TRASPORTO	Necessario trasporto refrigerato con catena del freddo



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 • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Tortei ai Formaggi di Tremosine	Rev0 del 01/06/2015	MS529

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	Parametri	Valori
	Energia	1096,6 kj (261,9 kcal)
	Grassi	10,8 g
	Carboidrati	31,2 g
	Proteine	13,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Stafilococcus aureus	< 100 UFC/g
	Clostridium perfringens	< 10 UFC/g
	Escherichia coli	< 30 UFC/g
	Salmonella spp	Assente in 25g
	Listeria m.	Assente in 25g
	Bacillus cereus	< 10 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 • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

