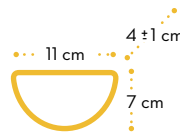


Panzerotti prefritti

Mozzarella e pomodoro



75g

OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

Panzerotti di pasta lievitata con ripieno di mozzarella e pomodoro. Prefritti e surgelati.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero, acqua, margarina vegetale [olio (girasole) e grasso (cocco) vegetali, acqua], sale, lievito fresco, olio extra vergine di oliva 0,5%, destrosio.

RIPIENO (30%): mozzarella 65% (latte, caglio, sale, fermenti lattici), polpa di pomodoro 35%, origano.

ALLERGENI: glutine e latte. Il prodotto può contenere uova, soia, pistacchi e senape.

Prodotto fritto in olio di semi di girasole alto oleico, aromi naturali.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo confezione	Busta in PE neutra termosaldata
Codice Nomenclatura doganale o Intrastat	19059080

BUSTE DA 1500 g



Codice prodotto	FL60
Barcode (EAN13)	8018327000605
Peso netto	1500 g
N° panzerotti	20
Tara busta	15 g

CARTONE



Peso netto	3,0 kg
Misure	38x25x16,5h cm
Tara	390 g
N° buste	2

PALLET



Tipo	EUROPAL
Peso netto	270 kg
Peso lordo	c. 325 kg
Altezza totale	182 cm
N° cartoni per pallet	90
N° cartoni per strato	9

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100g di prodotto

Energia (kJ)	1137
Energia (kcal)	271
Grassi (g)	11
di cui acidi grassi saturi (g)	4,7
Carboidrati	33
di cui zuccheri (g)	3,9
Fibre (g)	1,6
Proteine (g)	9,7
Sale (g)	1,5

ISTRUZIONI PER L'USO



Forno ventilato
Senza scongelare, disporre il prodotto su una teglia e cuocere in forno ben caldo a 200°C per 9-10 minuti.



Friggitrice ad aria
Senza scongelare, disporre il prodotto nel cestello e cuocere a 160°C per 10-11 minuti.



Microonde
Senza scongelare, cuocere il prodotto a 700 W per 2-3 minuti.

SHELF LIFE: 365 GIORNI

NB. Né il prodotto né le materie prime sono stati sottoposti a procedura di irradiazione. Né il prodotto né le materie prime contengono OGM.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia Coli	< 500 UFC/G
Staphilococcus Aureus	< 500 UFC/G
Salmonella Spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

	Data	Creato/aggiornato da	Modifiche
Creazione	05/05/2021	Pierina Ricatti	
Revisione 6	10/11/2025	Pierina Ricatti	istruzioni per l'uso