

CRESPELLE CON PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO

SPECIFICA DI PRODOTTO
Rev. 1.1 del 20.09.2018



Denominazione commerciale di vendita: Crespelle con prosciutto cotto e stracchino
Denominazione legale di vendita: Specialità gastronomica

Ingredienti

Ingredienti: **latte** intero, prosciutto cotto 15% (carne di suino, sale, destrosio, zucchero, fruttosio, aromi, aromi naturali, spezie), farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, formaggio stracchino 7% (**latte**, sale, caglio), **uova**, **burro**, formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), sale, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), noce moscata.

Può contenere tracce di crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano e senape.

Valori nutrizionali per 100g

Energia	679kJ- 162 kcal
Grassi	8.8 g
Di cui acidi grassi saturi	6.1 g
Carboidrati	12.8 g
Di cui zuccheri	3.2 g
Fibre	1.2 g
Proteine	7.4 g
Sale	0.82 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	<10.000 U.F.C./g
St. Aureus	Assente
Salmonella	Assente
Escherichia Coli	<5 U.F.C./g
Lieviti	<100 U.F.C./g
Muffe	<100 U.F.C./g



Codice prodotto: CE75

Codice EAN: 8032597600464

Imballo: n. 10 vaschette da gr. 350 per cartone

Dimensione vaschetta: 25 x 15 x 4,5 cm

Dimensione cartone: 33 x 27 x 24 cm

Pallet: 8 cartoni x strato - 8 strati x pallet

Materiale di confezionamento:

Film inferiore: Film trasparente alipet

Film superiore: Film termosaldante non pelabile su polipropilene

Vaschetta cartoncino: pura cellulosa Trayforma Performance PET

Tutto il materiale utilizzato a contatto con il prodotto è conforme al contatto con gli alimenti come da dichiarazione del produttore.

Durata e modalità di conservazione del prodotto:

Shelf life: 26 gg garantiti alla consegna

Conservare a +4° C max

Descrizione del processo produttivo:

La farina, il latte, le uova ed il sale vengono dosati e mescolati nell'impastatrice fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Successivamente lo stesso viene caricato in una crespellatrice che attraverso un rullo riscaldato a 200°C conferisce la forma caratteristica ed inserisce il ripieno precedentemente preparato. Di seguito la sfoglia viene chiusa manualmente.

Il prodotto subisce quindi un trattamento termico (cottura in forno) cui segue il raffreddamento e l'immediato confezionamento in atmosfera protettiva. Le confezioni vengono poi etichettate e stoccate in cella frigorifera a +4°C max.

Allergeni (D. L.vo n. 114 dell'08/02/06)

Sostanze allergeniche presenti come ingredienti:

Glutine, uova, latte, burro

Cross contamination:

Crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano e senape

OGM:

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati.

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249