CRESPELLE CON FORMAGGI
con Asiago DOP

SPECIFICA DI PRODOTTO
Rev. 1.1 del 20.09.2018

Denominazione commerciale di vendita: Crespelle con formaggi
Denominazione legale di vendita: Specialità gastronomica

Ingredienti

Ingredienti: **latte** intero, acqua, farina di **grano** tenero tipo "00", ricotta 7% (siero di **latte**, **latte**, crema di **latte**, sale), stracchino 6% (**latte**, sale, caglio), formaggio Asiago DOP 6% (**latte**, sale, caglio), **uova**, **burro**, sale, noce moscata.

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

Valori nutrizionali per 100g

Energia	724kJ- 173 kcal
Grassi	10 g
Di cui acidi grassi saturi	7.3 g
Carboidrati	13 g
Di cui zuccheri	2.0 g
Fibre	0 g
Proteine	7.8 g
Sale	0.74 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale	<50.000 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

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

Codice prodotto: CE34

Codice EAN: 8032597600341

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

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