

# CRESPELLE CON POMODORO E MOZZARELLA

SPECIFICA DI PRODOTTO  
Rev. 1.1 del 20.09.2018



**Denominazione commerciale di vendita:** Crespelle con pomodoro e mozzarella

**Denominazione legale di vendita:** Specialità gastronomica

## Ingredienti

Ingredienti: **latte** intero, polpa di pomodoro 19%, mozzarella 15% (**latte**, sale, caglio), farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, **uova**, **burro**, formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), cipolla, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), , olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, basilico, sale, zucchero, pepe, spezie.

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

## Valori nutrizionali per 100g

Energia	724kJ- 173 kcal
Grassi	10.4 g
Di cui acidi grassi saturi	6.5 g
Carboidrati	12.5 g
Di cui zuccheri	2.8 g
Fibre	0.7 g
Proteine	7.1 g
Sale	1.19 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



**Codice prodotto:** CE38

**Codice EAN:** 8032597600426

**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