

## TORTA SALATA TREVIGIANA



<b>ART</b>	PE01
<b>Prodotto</b>	Torta Trevigiana
<b>Descrizione</b>	Prodotto da forno cotto confezionato in ATP
<b>Scadenza</b>	30 gg
<b>Lotto</b>	Codice Giuliano (GGG)
<b>Conservazione</b>	Mantenere in frigorifero a +4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 gg.
<b>Ingredienti</b>	<p><b>PASTA SFOGLIA:</b> FARINA DI FRUMENTO (CONTIENE GLUTINE) tipo "0", margarina (grassi e oli vegetali, acqua, sale, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi E 471, correttore di acidità: acido citrico E 330, aromi) acqua, sale, estratto di malto d'ORZO.</p> <p><b>RIPIENO:</b> radicchio di Treviso 25%, ricotta 12% (siero di LATTE, panna, sale, correttore di acidità: acido citrico), speck (coscia di suino, sale, destrosio, pepe, aromi, conservanti E250-E251), mozzarella (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), formaggio grana (LATTE, sale, caglio), sale, UOVA.</p> <p>Il prodotto non contiene grassi idrogenati</p>

<b>Allergeni</b>	<b>CONTIENE GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASA UOVA.</b>	
<b>HACCP</b>	Reg. (UE) 1169/2011 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari.	
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati	
<b>Modalità di consumo</b>	Per una resa ottimale riscaldare il prodotto in forno ventilato pre-riscaldato a 200° per 4-5 min.	
<b>Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto</b>	Kcal	227.69
	Proteine	8.4 g
	Grassi	15.30 g
	Carboidrati	14.23G
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Torta rotonda con decorazione al bordo e ripieno visibile
	Consistenza	Friabile la sfoglia e ripieno soffice
	Sapore	Caratteristico, privo di retrogusti estranei
	Colore	Dorata la sfoglia e ripieno tipico
<b>PESO NETTO</b>	1300 g circa	
<b>DIMENSIONI</b>	Diametro circa 26 cm	
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta trasparente per alimenti	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Scatola in cartone 40x30x8,5 cm	
<b>PEZZI PER CARTONE</b>	1	
<b>CARTONI PER STRATO</b>	8	
<b>STRATI PER PALLET</b>	15	
<b>CARTONI PER PALLET</b>	120	