

TORTA SALATA TREVIGIANA



ART	PE01
Prodotto	Torta Trevigiana
Descrizione	Prodotto da forno cotto confezionato in ATP
Scadenza	30 gg
Lotto	Codice Giuliano (GGG)
Conservazione	Mantenere in frigorifero a +4°C. Una volta aperta la confezione consumare entro 2 gg.
Ingredienti	<p>PASTA SFOGLIA: 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>RIPIENO: 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>

Allergeni	CONTIENE GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASA UOVA.	
HACCP	Reg. (UE) 1169/2011 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari.	
OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati	
Modalità di consumo	Per una resa ottimale riscaldare il prodotto in forno ventilato pre-riscaldato a 200° per 4-5 min.	
Informazioni nutrizionali per 100 g di prodotto	Kcal	227.69
	Proteine	8.4 g
	Grassi	15.30 g
	Carboidrati	14.23G
Caratteristiche organolettiche	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
PESO NETTO	1300 g circa	
DIMENSIONI	Diametro circa 26 cm	
IMBALLO PRIMARIO	Busta trasparente per alimenti	
IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone 40x30x8,5 cm	
PEZZI PER CARTONE	1	
CARTONI PER STRATO	8	
STRATI PER PALLET	15	
CARTONI PER PALLET	120	