



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 02/2012

Codice Articolo:	P115H
Denominazione del prodotto:	TORTELLONI VERDI CON FUNGHI
Peso Prodotto:	300 g
Tipologia Articolo:	PASTORIZZATO
Caratteristiche di vendita:	A LIBERO SERVIZIO
Tipo Confezionamento	VASCHETTA
Sistema Confezionamento:	CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
Denominazione Fiscale:	Pasta fresca all'uovo con ripieno
Ingredienti:	SFOGLIA: Farina di grano tenero tipo "00" (*), Uova pastorizzate (*) 45%, Spinaci cotti a vapore. RIPIENO: Ricotta di mucca (*) [siero dolce ottenuto dalla produzione del Parmigiano Reggiano (*), latte (*) , sale] 21,80%, Parmigiano Reggiano 18/24 mesi (*) [latte (*), sale, caglio (*)], Pane grattugiato [farina di grano tenero tipo "0" a tutto corpo (*), acqua, strutto, lievito di birra, sale, estratto di malto (*)], Funghi [Funghi porcini secchi, Olio di semi di girasole, Sale, Pepe] 4%, Sale.
Conservazione	Conservare a temperatura da 2° a 4°C
Unità di Misura:	N
Giorni di Vita Prodotto:	40
Codice a Barre:	80 3395943 363 8
Aliquota Iva:	10%
Allergeni:	Gli allergeni di questo articolo sono evidenziati nell'elenco ingredienti con il simbolo (*) e viene prodotto in uno stabilimento ove vengono lavorati articoli che contengono: - cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) - uova e prodotti derivati - soia e prodotti derivati - latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) - frutta a guscio (noci comuni) e prodotti derivati - sedano e prodotti derivati

FORNO:
Via Bibone, 16 - Località Castagneto
41026 - Pavullo nel Frignano (Mo)
Tel. 0536 - 50.001
Fax 0536 - 50.001
info@fornoaiavecchia.it



PASTA FRESCA:
Via Giardini Sud, 3020 - Loc. Selva
41028 - Serramazzone (Mo)
Tel. 0536 - 95.48.31
Fax 0536 - 50.001
gastronomia@fornoaiavecchia.it

AIA VECCHIA S.r.l.

Partita I.V.A. e Cod. Fiscale 03011450362
Capitale Sociale 20.000 euro i.v.
www.fornoaiavecchia.it

Ufficio Commerciale:
EDICLAY Consulting di Casolari Massimo
consulting@ediclay.com
Tel. 340-33.274.33