



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 02/2012

Codice Articolo:	P411N
Denominazione del prodotto:	ROSETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO
Peso Prodotto:	600 g
Tipologia Articolo:	PRECOTTO
Caratteristiche di vendita:	A BANCO O A LIBERO SERVIZIO A SECONDO DELLA GRAMMATURA
Tipo Confezionamento	VASCHETTA
Sistema Confezionamento:	CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
Denominazione Fiscale:	Preparato Gastronomico
Ingredienti:	SFOGLIA: Farina di grano tenero tipo "00" (*), Uova pastorizzate (*) 45%, Farina di semola di grano duro (*). RIPIENO: Besciamella [Latte intero fresco (*), Farina di grano tenero tipo "00" (*), Burro del casaro (*), Sale, Noce moscata] Prosciutto cotto [Coscia di suino, Acqua, Sale, Amidi, Zuccheri (destrosio-fruttosio), Gelificante (E407-E415), Esaltatore di sapidità (E331), Conservante (E250), Aromi, Aromi naturali] Emmental bavarese [Latte pastorizzato (*), Caglio (*), Fermenti, Sale]
Conservazione	Conservare a temperatura da 2° a 4°C
Unità di Misura:	N
Giorni di Vita Prodotto:	50
Codice a Barre:	80 3395943 360 7
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



**forno - pasta fresca
aia vecchia Castagneto**

PASTA FRESCA:

Via Giardini Sud, 3020 - Loc. Selva
41028 - Serramazzoni (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