

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME
CASSELLE DI RICOTTA A FORNO
RICOTTA CASSELLE

COD. PROD. **PF0036**



18 mesi | 18 months
 -18°C



180°C
 5 minuti

Consigli per l'uso

Scongelare le cassatelle a temperatura ambiente per circa 1 ora e poi riscaldare il prodotto nel forno ventilato pre-riscaldato a 180° C per circa 10/15 minuti; infine immergere le cassatelle in una miscela di zucchero semolato e cannella e spolverare con zucchero a velo.

Dopo l'apertura

Conservare in congelatore

Suggestions for use

Defrost the cassatelle at room temperature for about 1 hour and then heat the product in the pre-heated fan oven at 180°C for about 10/15 minutes; finally dip the cassatelle in a mixture of granulated sugar and cinnamon and sprinkle with icing sugar.

After opening

Keep frozen

Denominazione di vendita | Legal denomination

Descrizione | Description

Dolci di sfoglia ripieni di crema di ricotta, fritti e congelati
 Fried puff pastry cakes filled with ricotta cream, frozen



Caratteristiche organolettiche e sensoriali | Organoleptical and Sensorial features



Aspetto | Appearance
 Arrotondato
 Rounded shape



Sapore | Flavour
 Ricotta dolce |
 Sweet ricotta



Odore | Odour
 -



Texture | Texture
 Friabile | Crumbly

Ingredienti: sfoglia [farina di semola di grano duro, farina di frumento di tipo "00", vino bianco (contiene solfiti), strutto (strutto, antiossidante: E320), zucchero], crema di ricotta 30% {ricotta ovina 70% (siero di latte e latte intero ovino pastorizzato, sale), zucchero, gocce di cioccolato [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322, aroma naturale di vaniglia]}, olio per frittura [oli e grassi vegetali (51% girasole ad alto tenore oleico, girasole, palma inferiore al 5%), agente antischiumogeno E900].

Ingredients: puff pastry [durum wheat semolina flour, type "00" wheat flour, white wine (contains sulphites), lard (lard, antioxidant: E320), sugar], ricotta cream 30% {70% sheep's milk ricotta (whey and whole sheep's milk pasteurized, salt), sugar, chocolate chips [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: E322, natural vanilla flavor]}, frying oil [vegetable oils and fats (51% high oleic sunflower, sunflower, less than 5% palm), antifoaming agent E900].

Imballo primario Busta in plastica

Confezione 100 PZ - 5 kg

Materiale HDPE (polietilene ad alta densità)

Idoneità al contatto con alimenti Confermiamo che l'imballaggio a diretto contatto con l'alimento è adatto al contatto alimentare e conforme alla normativa vigente tra cui il Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed il Reg. UE n. 10/2011 per le materie plastiche e s.m.i.

Peso del singolo pezzo 40/50 g

Imballo secondario Cartone

Dimensione -

Peso 5 kg

N° unità/colli -

Primary packaging Plastic bag

Package 100 PCS -5 kg

Material LDPE (high density polyethylene)

Food contact We confirm that the packaging which come into direct contact with the food product is declared suitable for contact with food in accordance with the regulations in force, in particular the EC regulation n° 1935/2004, and all amendments to the texts in force.

Weight of the single piece 40/50 g

Secondary packaging Carton

Size -

Weight 5 kg

N° of units for case -

Allergeni Allergenes	Contiene Contains	Assente Absent	Può contenere May contain
Cereali contenenti glutine e prodotti a base glutine / <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	x		
Crostacei e prodotti a base crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		x	
Uova e prodotti a base uova / <i>Eggs and products thereof</i>			x
Pesce e prodotti a base pesce / <i>Fish and products thereof</i>		x	
Arachidi e prodotti a base arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		x	
Soia e prodotti a base soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			x
Latte e prodotti a base latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	x		
Frutta a guscio e prodotti a base frutta a guscio / <i>Nuts and products thereof</i>			x
Sedano e prodotti a base sedano / <i>Celery and products thereof</i>		x	
Senape e prodotti a base senape / <i>Mustard and products thereof</i>		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>			x
Anidride solforosa e solfiti con concentrazione > 10mg/kg o 10 mg/l (espresso in SO ₂) <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg ou 10 mg/l (in terms of the total SO₂)</i>	x		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		x	
Molluschi e prodotti a base molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		x	

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	per 100 g/ml	Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological standards</i>			
Valore energetico / <i>Energy</i>	299 kcal / 1252 kJ	Listeria monocytogenes	Assente absence/25g	E. Coli	Assente absence/25g
Grassi / <i>Fat</i>	14.9 g				
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	4.6 g	Salmonella spp	Assente absence/25g	Staphylococcus Aureus	< 10 cfu/g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	33.7 g				
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	21.6 g				
Fibre / <i>Fibers</i>	0.5 g	Carica microbica totale /TVC	< 5 000 cfu/g	Muffe e lieviti	< 1 000 cfu/g
Proteine / <i>Protein</i>	7.1 g				
Sale / <i>Salt</i>	0.15 g				

Contaminanti prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

OGM Confermiamo che il prodotto non è soggetto all'etichettatura GMO come da Reg. CE n°1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 s.m.i..

Contaminants the product complies with regulations EC n°1881/2006 amended and EC n°396/2005.

GMO We confirm that the product is not subject to the GMO labelling requirements according to the regulations EC n°1829/2003 and 1830/2003 amended.