

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME
CASSATELLE DI RICOTTA MIGNON
RICOTTA CASSATELLE MIGNON

COD. PROD. PF0004



18 mesi | 18 months
-18°C



180°C
5 minuti

Consigli per l'uso

Friggere le cassatelle ancora surgelate in olio bollente a 180°C per circa 5 minuti fino a doratura, girandole a metà cottura per ottenere una maggiore uniformità di doratura. Immergere le cassatelle in una miscela di zucchero semolato e cannella ed infine spolverare con zucchero a velo.

Dopo l'apertura

Conservare in congelatore

Suggestions for use

Fry the still frozen cassatelle in boiling oil at 180°C for about 5 minutes until golden brown, turning them halfway through cooking to obtain a more even browning. Dip the cassatelle in a mixture of granulated sugar and cinnamon and finally dust with icing sugar.

After opening

Keep frozen

Denominazione di vendita | Legal denomination

Descrizione | Description

Dolci di sfoglia ripieni di crema di ricotta, congelati
Puff pastry cakes filled with ricotta cream, frozen



Caratteristiche organolettiche e sensoriali | Organolettical 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].}

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]}.

Imballo primario Busta in plastica

Confezione 140/150 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 30/35 g

Imballo secondario Cartone

Dimensione -

Peso 5 kg

N° unità/colli -

Primary packaging Plastic bag

Package 140/150 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 30/35 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
Valore energetico / <i>Energy</i>	251 kcal / 1050 kJ
Grassi / <i>Fat</i>	8.1 g
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	4.0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	36.4 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	23.4 g
Fibre / <i>Fibers</i>	0.5 g
Proteine / <i>Protein</i>	7.7 g
Sale / <i>Salt</i>	0.16 g

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological standards</i>			
Listeria monocytogenes	Assente absence/25g	E. Coli	Assente absence/25g
Salmonella spp	Assente absence/25g	Staphylococcus Aureus	< 10 cfu/g
Carica microbica totale /TVC	< 5 000 cfu/g	Muffe e lieviti	< 1 000 cfu/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.