

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME  
**ERICINE MIGNON CREMA RICOTTA**  
**ERICINE MIGNON RICOTTA CREAM**

COD. PROD. PF0020



18 mesi | 18 months  
-18°C



200°C  
12/15 minuti

**Consigli per l'uso**

Spennellare con il tuorlo d'uovo la parte superiore delle ericine e infornare il prodotto ancora surgelato a 200°C per 12/15 minuti in forno ventilato; a cottura ultimata lasciare raffreddare per circa 10 minuti ed infine spolverare con zucchero a velo e servire.

**Dopo l'apertura**

Conservare in congelatore

**Suggestions for use**

Brush the upper part of the rice balls with the egg yolk and put the still frozen product in the oven at 200°C for 12/15 minutes; when cooked, leave to cool for about 10 minutes and finally sprinkle with icing sugar and serve.

**After opening**

Keep frozen

**Denominazione di vendita | Legal denomination**

**Descrizione | Description**

Dolci di pasta frolla ripieni di crema di ricotta  
Shortcrust pastry filled with ricotta cream



**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:** pasta frolla {farina di frumento di tipo "00", margarina [grasso vegetale: palma, cocco, olio vegetale: girasole, grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471)], zucchero, uova}, crema di ricotta 30% [ricotta ovina 80% (siero di latte e latte intero ovino pastorizzato, sale), zucchero].

**Ingredients:** shortcrust pastry {type "00" wheat flour, margarine [vegetable fat: palm, coconut, vegetable oil: sunflower, partially hydrogenated vegetable fat: palm, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids (E471)], sugar, eggs}, ricotta cream 30% [sheep's milk ricotta 80% (whey milk, whole pasteurized sheep's milk, salt), sugar].

**Imballo primario** Busta in plastica

**Confezione** 125 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** 125 PZ - 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 <sub>2</sub> ) <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt; 10mg/kg ou 10 mg/l (in terms of the total SO<sub>2</sub>)</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>	350 kcal / 1456 kJ
Grassi / <i>Fat</i>	20.8 g
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	9.6 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	32.6 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	10.7 g
Fibre / <i>Fibers</i>	0.7 g
Proteine / <i>Protein</i>	7.7 g
Sale / <i>Salt</i>	0.17 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.