

Specialità Cacio e Pepe

Pasta fresca all'uovo con ripieno fatta a mano

Ingredienti pasta: farina di **GRANO** tenero 00, misto **UOVO** pastorizzato (28%).

Se verde: aggiunta di spinaci in polvere.

Se rossa: aggiunta di barbabietola in polvere.

Se arancio: aggiunta di pomodoro in polvere.

Ingredienti ripieno: ricotta (65%) (**LATTE**), Pecorino Romano D.O.P. (35%) (**LATTE**), pepe, fiocchi di patate.

Spolverato con farina di riso. Può contenere: **PESCE, CROSTACEI, NOCI, SEDANO, SOJA, SENAPE.**

Per 100 g di prodotto	
Valore energetico kcal/kJ	266,50/1115
Grassi (g)	12,21
di cui acidi grassi saturi (g)	7,26
Carboidrati (g)	23,88
di cui zuccheri (g)	0,44
Proteine (g)	15,27
Sale (g)	0,301

Conservazione ed utilizzo del prodotto	
Modalità di conservazione	Temperatura tra 0°C + 4°C
Vita commerciale	08 gg in scatola 19 gg in vaschetta ATP
Tempo di cottura	6 minuti in acqua bollente
Confezionamento e trasporto	
Materiale di confezionamento	Scatola cartone alimentare da 1,5 kg. Vaschetta in PP da 250 g – Cartone da 12 pezzi Vaschetta in PP da 1 kg - Cartone da 12 pezzi
Modalità di trasporto	Furgone refrigerato

Rev. 29/09/2023

PASTIFICIO MARCELLO SRL

VIA DEL TECCHIONE, 48/C

20098 SAN GIULIANO MILANESE (MI)

Tel.02 36546340 – 370 1517339

amministrazione@pastificiomarcello.it

ordini@pastificiomarcello.it