



ANOLINI AL PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PASTA:	Farina Grano tenero tipo 00, Semola di Grano duro, Uova intere pastorizzate cat. A, Acqua, Sale, Antiossidante E300.
INGREDIENTI RIPIENO:	Parmigiano Reggiano dop (Latte , caglio, sale), Pangrattato (Farina di Grano tenero, lievito di birra, sale), Brodo di Carne (carne di gallina, carne di manzo, carote, Sedano , cipolle, Acqua, Dado (contiene Sedano , Soia)), Uova intere pastorizzate cat. A, Sale, Noce Moscata, conservante E202
ALLERGENI:	Può contenere tracce di: Mandorle . Gli allergeni sono evidenziati in grassetto sulle schede tecniche ed in maiuscolo sulle etichette nei prodotti.
PRODOTTO:	Pastorizzato.
DURATA:	28 giorni.
CONSERVAZIONE:	Conservare in Frigorifero a temperatura non superiore a +4°C. Da consumarsi previa cottura entro la data dichiarata. In Congelatore a -18° entro 6 mesi dalla data di acquisto.
CONFEZIONI:	Confezionato in atmosfera protettiva in vaschette da 250/500 gr.
	Consigli Utili:
	Cottura: 4/5 minuti in brodo bollente a fuoco basso
	Condimenti: brodo e Parmigiano Reggiano.
	Azienda che opera con sistema di AUTOCONTROLLO HACCP.