



ANOLINI con STRACOTTO

- 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), Stracotto (Carne Bovina e Suina, Olio di semi di girasole, Lardo di maiale, carote, **Sedano**, cipolle, vino, **Burro**, conserva, acqua, Dado (contiene **Sedano**, **Soia**), aromi, pepe, noce moscata, Sale), Pangrattato (Farina di **Grano** tenero, lievito di birra, sale), mortadella, **Uova** intere pastorizzate cat. A. 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 minuti in brodo bollente a fuoco basso.
Condimenti: in brodo con Parmigiano Reggiano oppure scolati con burro e formaggio.
Azienda che opera con sistema di AUTOCONTROLLO HACCP.