



RAVIOLI al PROSCIUTTO CRUDO

INGREDIENTI PASTA:	Farina Grano tenero tipo 00, Semola di Grano duro, Uova intere pastorizzate cat. A, Acqua, Sale. Antiossidante E300.
INGREDIENTI RIPIENO:	Prosciutto Crudo di Parma dop, 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), Uova intere pastorizzate cat. A, conservante E202, antiossidante E300. Può contenere tracce di: Mandorle .
ALLERGENI:	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 acqua bollente,
	Condimenti: Burro o panna e Parmigiano Reggiano.
	Azienda che opera con sistema di AUTOCONTROLLO HACCP .