



Agnolotti 7 fromages 1 kg Zini

Référence : 23 907



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuits. 21 g env. Fabriqués en Italie. Pâtes fraîches aux œufs frais (140g d'œufs/kg de semoule), farce 45% : mozzarella, ricotta, gorgonzola, pecorino, fontina, grana padano, provolone.
Dénomination réglementaire :	Agnolotti 7 fromages 1 kg Zini
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 3 de 1 kg.
Code douanier	19022091
Estampille sanitaire	IT.320.L CE
Pays de transformation	Italie
Origine de la matière première principale	Italie

Atouts

- Atouts**
- Farce généreuse composée de 7 fromages italiens riche et crémeuse
 - Pâte de gros format (30 g après remise en température) offrant un beau volume assiette
 - Fabriquées en Italie, ce sont des pâtes fraîches cuites et surgelées directement après cuisson pour une grande qualité gustative

Composition

Liste des ingrédients semoule de BLE dur 36%, mozzarella 20% (LAIT, sel, présure, culture bactérienne), ricotta 10,4% (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), OEUFS frais 7,2%, eau, Gorgonzola 4,5% (LAIT, sel, présure), chapelure (farine de BLE tendre, levure de bière, sel), huile de tournesol, Pecorino Romano 2% (LAIT de brebis, présure, sel), Fontina 2% (LAIT, sel, présure), Grana Padano 2% (LAIT, sel, présure, agent de conservation : lysozyme d' CEUF), Provolone Piccante 2% (LAIT, sel, présure), fibre végétale, arôme naturel fromage, sel.

Absence de composants spécifiques Sans sucre ajouté, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait, Gluten, Oeuf, Traces de crustacés, Traces de poisson, Traces de céleri, Traces de mollusques

Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Cuisson traditionnelle, sans décongélation, sans sel, dans de l'eau bouillante, avec matière grasse.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, en bac gastro perforé, au four vapeur 99°C.
- Mise en oeuvre 3** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, déposer le produit dans le bac en polypropylène avec sauce ou bouillon, operculer. Stockage en chambre froide 0 + 3°C à J+1+2+3. Régénération à 125°C.
- Liaison différée** Oui, A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
221	928	8,6	6,1	24,3	0,5	1,8	10,7	0,71
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,24	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Plat < 70% de MPA
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	200 à 250	4/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques	Poids moyen: 20 ± 2 g Rapport pâtes/farce sur produit surgelé: 55/45
Critères bactériologiques	FAMT/g : <50 000 UFC Levures et moisissures/g : <500 UFC Entérobactéries/g : <1 000 UFC Coliformes totaux/g : < 500 UFC E. coli/g : < 5 UFC Streptoc. fécaux/g : < 100 UFC Staph. coagulasi +/-g : < 100 UFV Salmonella : absent en 25g Listeria monoc./

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet	1	1	Sachet		
kg		1	Sachet		
Colis		3	Sachet	330 x 230 x 165	3418840008037
Couche		36	Sachet		
Palette	360	360	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.