

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	Lasagnetta Spritz – Prefritta, surgelata			
Descrizione	Si può fare l'aperitivo con una appetitosa lasagna al ragù? La risposta è sì, se si sceglie l'originale Lasagna Spritz CGM, un cubetto di succulenta e morbida lasagna, farcita con un gustoso ragù di carne e ricoperta da una leggera panatura che rende il prodotto ancora più croccante e sfizioso. Un finger food innovativo ma che richiama la tradizione culinaria italiana, per sorprendere e deliziare chi ama il buon cibo da gustare in compagnia. Basteranno pochi minuti in forno e la Lasagna Spritz sarà subito pronta per essere degustata allietando ogni palato.			
Ingredienti	Lasagna 58% [(Besciamella 39%* (LATTE, farina di FRUMENTO, BURRO, olio di semi di girasole, sale), ragù di carne 39%* (polpa di pomodoro 44%, carne di bovino 19%, acqua, ortaggi in proporzione variabile (cipolla, SEDANO, carote), amido di mais, olio extravergine di oliva, sale, pepe), pasta fresca all'UOVO 22%* (semola di GRANO duro, UOVO (20%), acqua)], semilavorato per impanatura 30% (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, acqua, paprica in polvere, colorante: estratto di paprica), pastella 10% (acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale), farina di FRUMENTO 2%.			
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 30 grammi +/-3gr Peso della sola lasagna senza panatura: 18g ± 2g			
Confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma di un cubetto, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – gradevole, di pasta all'uovo condita al ragù			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100g)	Kcal KJ	227 948	Proteine Grassi <i>Di cui saturi</i> Carboidrati <i>Di cui Zuccheri</i> Fibra Sale	7,8 g 12 g 5,1 g 20,9 g 3,2 g 2 g 1,60 g
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale Coliformi totali <i>E. coli</i> Stafilococchi coagul. positivi <i>Salmonella</i> spp. <i>L. monocytogenes</i>	< 2 x 10 ⁶ UFC/gr < 2 x 10 ³ UFC/gr < 10 ² UFC/gr < 10 ³ UFC/gr Assente / 25 gr < 10 ² UFC/gr
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24h conservandolo in frigorifero (+4°C)			
TMC (-18°C)	18 mesi			
Shelf-life alla consegna	Almeno 14 mesi			
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (200°C): cuocere per 8 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per 5/6 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere nell'olio caldo per 4/5 minuti			
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti GLUTINE; LATTE e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); UOVA; SEDANO <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: CROSTACEI; MOLLUSCHI; PESCE; FRUTTA A GUSCIO; SOIA; SENAPE			
OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare			
Destinatari	Non adatto a soggetti che presentano allergie verso uno dei componenti sopra indicati, vegetariani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo confezione	BUSTE 1000 gr.
Codice ean busta	8002831115573
Codice ean cartone	8002831564333
Codice articolo	LASR1P
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	6
Cartoni per epal	96
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171