

# GNOCCHI DELLA TRADIZIONE

## 400g



<b>Stabilimento di Produzione</b>	Via Enrico Mattei, 45, 31055 Quinto di Treviso (TV), Italy
<b>Prodotto</b>	Gnocchi di Patate Rigati
<b>Codice Articolo</b>	181
<b>Marchio</b>	Pinton
<b>Descrizione</b>	Prodotto precotto, pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva, senza conservanti aggiunti. Prodotto da consumare previa cottura.
<b>Ingredienti</b>	Patate fresche 72%, farina di <b>grano</b> tenero, <b>uova</b> , sale, olio di semi di girasole (cosparso in superficie). Può contenere tracce di <b>soia, latte e senape</b> .
<b>Provenienza ingredienti</b>	Patate di origine UE
<b>Temperatura di Conservazione</b>	≤4°C
<b>Shelf-life</b>	45 giorni
<b>Codice EAN</b>	8000889300347
<b>Imballo Primario</b>	Sacchetti di nylon e polipropilene da 400 g.
<b>Imballo Secondario</b>	Scatole di cartone da Kg 2,80 (6 confezioni)
<b>Dimensioni</b>	195 mm lunghezza 195 mm larghezza 160 mm altezza
<b>Pallet</b>	EPAL 800 x 1200 x 1110 Totale Scatole 168 7 file da 24 scatole Peso lordo max. 428 kg
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Sapore e aroma caratteristici degli gnocchi di patate. Ottima texture se viene rispettato il tempo di cottura.
<b>Istruzioni per la Cottura</b>	IN PENTOLA: versare il prodotto in acqua salata in ebollizione, appena affiorano raccogliarli con una schiumarola. IN PADELLA (3minuti): spadellare il prodotto a fuoco lento con del sugo a piacere.
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>	
Carica Batterica Totale	<100.000 UFC/g
Lieviti e Muffe	<20 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
<b>Informazioni Nutrizionali per 100g di Prodotto</b>	
Energia	620 kJ / 147 kcal
Grassi	0,7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	0,1 g
Carboidrati	29 g
di cui Zuccheri	3,3 g
Fibre	4,0 g
Proteine	4,5 g
Sale	1,0 g



### GNOCCHI DELLA TRADIZIONE 400g

**NOTE:**

Questo documento è di proprietà di Nonna Rina S.r.l.

È vietata la distribuzione a terzi e la diffusione non autorizzata.

Rev. 2 11/05/2022

Nonna Rina S.r.l.  
Via Meucci 4,  
36030 Costabissara (VI), Italy  
[www.pastapinton.it](http://www.pastapinton.it)