



Involtini valdostani

Preparazione gastronomica a base di prosciutto cotto e formaggio, finemente panati.

Ingredienti: Formaggio Edamer; prosciutto cotto; semilavorato per panatura (farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale, paprika, curcuma); farina di grano tenero 0; acqua e sale.

Allergeni: cereali contenenti glutine, derivati del latte.

Valore energetico	medio per 100 g di prodotto	kcal 216	kJ 904
	Proteine	36 kcal	
	Carboidrati	142 kcal	
	Grassi	37,8 kcal	

Modalità di cottura consigliata



Peso del prodotto	fresco	versione standard	70 g ± 5%
		versione mignon	20 g ± 5%
surgelato	versione standard	70 g ± 5%	
	versione mignon	20 g ± 5%	

Tecnica di condizionamento Refrigerazione, surgelazione o congelamento

Shelf life Prodotto in ATP - 8 giorni dalla data di produzione
Prodotto surgelato/congelato - 15 mesi dalla data di produzione

Confezionamento

Prodotto fresco in ATP
Pezzatura standard: in vaschetta termosigillata da 1 kg e 2 kg
Prodotto surgelato - **Ho.Re.Ca.**
Imballo primario: busta da 2 kg - cm 35x43
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x285x150 h
Pallettizzazione: Pedana EPAL da 96 colli
- numero buste per collo: 3 buste x 2 kg
- numero colli per fila: 8
- numero file per pedana: 12
- dimensioni pallet: cm 120x80x185 h
Prodotto surgelato - **Retail**
Imballo primario: busta da 300/500 g
Imballo secondario: cartone ondulato - cm 385x285x150 h
Pallettizzazione: pedana EPAL da 96 colli
- numero buste per collo: 20x300 g / 10x500 g
- numero colli per fila: 8
- numero file per pedana: 12
- dimensioni pallet: cm 120x80x185 h

IT
Y3J8H
C.E.



Retail -18°



Retail - Fresco ATP 0-4°



Ho.Re.Ca.