PERROTTA GIGLIOLA C.DA BARUSO 83048 MONTELLA (AV) TEL/FAX: 0827/601588 info@castagneperrotta.it





REV. 10 del 10/2020

COD. 01

SCHEDA TECNICA

TORTA RUSTICA CON RICOTTA E SPINACI 400g e

(COD. EAN: 8019948100897)

DENOMINAZIONE	Torta rustica con ripieno di ricotta e spinaci
DESCRIZIONE PRODOTTO	La ricetta deriva dalla tradizione regionale campana. Un morbido ripieno a base di ricotta fresca arricchito con spinaci tritati. Il tutto racchiuso in una pasta esterna con moderato contenuto di grassi. Una tecnica di preparazione innovativa ed un packaging adeguato consentono di ottenere una lunga shelf-life. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti.
PESO PRODOTTO	400g e
INGREDIENTI	ricotta di latte 49%, farina di grano tenero tipo 00, burro, spinaci 15%, uova, formaggio grattugiato, sale. Può contenere frutta a guscio e soia.

	ASPETTO	Torta rustica di forma circolare in un contenitore di carta adatto alla cottura in forno
CARATTERISTICHE	SAPORE	Sapore delicato di ricotta completato ed integrato dal gusto morbido degli spinaci.
ORGANOLETTICHE	ODORE	Di ricotta e formaggio.
	COLORE	Tipico di prodotto da forno: ambrato da cottura moderata, bianco con frammenti di spinaci nella sezione di taglio

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	8 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONE D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione va conservata in frigo e consumata entro pochi giorni.

PERROTTA GIGLIOLA C.DA BARUSO 83048 MONTELLA (AV) TEL/FAX: 0827/601588 info@castagneperrotta.it





REV. 10 del 10/2020

COD. 01

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	PER 100g.	
Energia	1195 kJ 286 kcal	
Grassi	18 g	
di cui acidi grassi saturi	11g	
Carboidrati	18 g	
di cui zuccheri	1 g	
Fibre	0,2g	
Proteine	12g	
Sale	1,3g	

^{*} Prodotto e confezionato da: Perrotta Gigliola c/da Baruso 83048 Montella (Av)