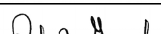


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	<i>Sorrisi® al basilico</i>		
Pg 1/2	COD MPB	Rev 15 del 26/02/2018	Firma: 

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro 35,5%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), UOVA fresche 7,2%, acqua, formaggio Bella Lodi (LATTE, sale, caglio microbico), mascarpone (crema di LATTE, LATTE pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico), basilico 2,5%, basilico granulato 2% (basilico 40%, sale, zucchero), fibra vegetale

Denominazione prodotto: Sorrisi al basilico

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno al basilico. Cotta in continuo in acqua leggermente salata. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido
Sapore: pasta all'uovo con ripieno al basilico
Colore: giallo paglierino con puntinatura verde

Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte

Può contenere tracce di pesce, crostacei, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Modalità di rinvenimento:

- Tradizionale:** Immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 2 minuti (cottura "al dente"). Scolare e condire con olio extra vergine, burro e salvia o altro condimento a piacere. Per un risultato ideale, dopo averla scolata, saltare la pasta in un tegame con il condimento prescelto.
- In Forno a Microonde:** disporre il prodotto congelato in un contenitore adatto e condire con una salsa piuttosto liquida. Quindi informare per circa 3 minuti.
- In Forno a vapore:** Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia perforata. Informare senza pressione per 6-7 minuti e condire a piacere.

GB Ingredients:

Durum WHEAT semolina 35,5%, ricotta (MILK whey, MILK cream, salt), fresh EGG 7,2%, water, Bella Lodi cheese (MILK, salt, microbial rennet), mascarpone (MILK cream, pasteurized MILK, acidity regulator: citric acid), basil 2,5%, granular basil 2% (basil 40%, salt, sugar), vegetable fibre

Name of the product: Sorrisi al basilico

Product description: Precooked quick frozen egg pasta with durum semolina and filling with basil. Cooked in continuously in lightly salted water

Organoleptical features:

Texture: lightly hard, typical "al dente" with soft filling
Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour
Color: pale yellow with green dots

Allergens: gluten, egg, milk-by products

May contain traces of fish, crustacean, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

BARN EGG

Cooking methods:

- Traditional:** without defrosting, put pasta directly in boiling water previously salted. Cook for 2 minutes ("al dente"), drain and dress up with extra virgin olive oil, with some butter and sage leaves or with your preferred sauce. For a suitable pasta dish, after draining, mix pasta with your preferred sauce and pan-fry for 1-2 minutes, stirring regularly.
- In Microwave oven:** Pour both products, pasta and sauce, in a proper microwaveable container and cook for 3 minutes.
- In Steam oven:** without defrosting, put pasta in a perforated baking pan. Put in the oven, without any pressure, for 6-7 minutes and dress up as you prefer.

FR Ingrédients:

semoule de BLÉ dur 35,5%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), ŒUFS frais 7,2%, eau, fromage Bella Lodi (LAIT, sel, présure microbienne), mascarpone (crème de LAIT, LAIT pasteurisé, régulateur d'acidité: acide citrique), basilic 2,5%, basilic granulé 2% (basilic 40%, sel, sucre), fibre végétal

Dénomination produit: Sorrisi al basilico

Description: Pâte aux œufs et blé dur avec une farce au basilic. Cuite en continue dans eau légèrement salée. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune pale avec des points verts
Texture: al dente
Goût: de pâte aux œufs avec farce de basilic. Absence d'odeurs anormales

Allergènes: gluten, œufs, produits laitiers

Peut contenir des traces des poissons, des crustacés, des mollusques

OGM: le produit est absent en OGM

ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

Préparation:

- Traditionnel:** plonger le produit encore surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes ("al dente"). Égoutter et ajouter à votre goût de l'huile d'olive extra vierge, du beurre ou un autre assaisonnement. Pour un résultat optimal, une fois sorti de l'eau, vous pouvez faire revenir les pâtes dans une poêle.
- Au Micro-ondes:** Cuire pendant 3 minutes dans un bac à micro-ondes avec la sauce choisie.
- Au Four vapeur:** dans un four à vapeur, placer le produit congelé dans un récipient perforé. Laisser cuire pendant 6-7 minutes et assaisonner à votre goût.



Zini Prodotti Alimentari SpA
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (MI)
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 48600682
www.pastazini.it info@pastazini.it



