

Ravioli dolci

Ricotta e limone



Antica Forneria Sarda
1939
Panettieri & Pasticceri

Prodotti da forno surgelati

Ravioli dolci

Ricotta e limone

Prodotto da forno crudo surgelato

Sono dei dolci da friggere, dalla caratteristica forma romboidale, il cui cuore morbido di ricotta profumata al limone viene avvolto da una sottile pasta che li rende dorati e croccanti. Possono essere consumati esaltandone il sapore con del miele o dello zucchero.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, ricotta 31% (siero di **LATTE, LATTE**, crema di **LATTE**, correttore di acidità (acido citrico, acido lattico)), zucchero semolato 12,5%, acqua, strutto emulsionato (strutto raffinato (57,5%), acqua, destrosio, zucchero, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, antiossidante (E307)), tuorlo d'**UOVO** da allevamenti a terra, sale, aroma naturale di limone 0,15%, vanillina. Può contenere **ARACHIDI, SENAPE, PESCE** e **SOIA**.

Conservazione

NEL CONGELATORE

**** -18°C Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione*

*** -12°C Consumare preferibilmente entro un mese dall'acquisto

* -6°C Consumare preferibilmente entro una settimana dall'acquisto

NEL FRIGORIFERO

Consumare preferibilmente entro un giorno dallo scongelamento

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato

Shelflife

12 mesi

Modalità di Preparazione

Riscaldare l'olio alla temperatura di cottura di 170°/180°C, friggere i ravioli ancora surgelati per un tempo indicativo di un minuto per lato, finché la superficie non risulti leggermente dorata. In alternativa il prodotto può essere cotto al forno ad una temperatura di 160°/170°C per 15 minuti circa, fino alla doratura desiderata. Ricoprire con zucchero a velo o semolato o, a piacere, con miele. Dopo cotto il prodotto ha una durata di circa 2/3 giorni.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1424 kJ / 340 kcal

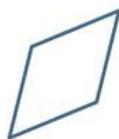
Grassi 11,4 g
di cui saturi 7,3 g

Carboidrati 51,5 g
di cui zuccheri 19,0 g

Fibre 0,5 g

Proteine 7,5 g

Sale 1,1 g



Peso per pezzo
35/40 g

3 Kg
per scatola

Pedana da 108 scatole
(9 strati da 12 scatole)



Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente +=presente	Presente nello stesso sito produttivo +=presente
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	-
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Presenza di uova e prodotti a base di uova	+	-
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	+
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	+	-
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	-	-
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	+
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi	Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.	

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Antica Forneria Sarda S.r.l. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito secondo i termini di legge. Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze. Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

Verifica e approvazione

Gianluca Murgioni



Data aggiornamento

03/03/23