



Dr. Oetker Ibérica, S.A.
Avda. Diagonal 601, 3ª planta - 08028 Barcelona
Oficinas Tel. 93.444.11.67 - Fax. 93.444.12.53
Pedidos Fax. 93.444.12.53
E-mail: Servicio.cliente@oetker.es - www.oetker.es

Rev. nº: 5 Fecha revisión: 19.02.2016

TIPO DE PRODUCTO: RAVIOLI GORGONZOLA

(Pieza en forma de media luna de pasta alimenticia fresca al huevo cocida con un relleno de queso Ricotta y queso Gorgonzola)

Código: 1-39-270105

Código EAN unidad: 4 008241 10323 4

Peso neto Unidad: 2.500g (Aprox.: 404 piezas/bolsa x 6,2 g pieza)



INGREDIENTES: Agua, sémola de TRIGO duro, harina de TRIGO, 8,1% QUESO RICOTTA, REQUESÓN, pan rallado (harina de TRIGO, sal, levadura), 2,5% QUESO GORGONZOLA, yema de HUEVO, cebollino, sal, patatas, azúcar, manteca de palma, QUESO, suero LÁCTEO en polvo, almidón modificado de patata, aroma (contiene LECHE).

Información Nutricional media

Por 100g

Valor energético: 862 kJ
205 kcal
Grasas: 5,3 g
de las cuales saturadas: 2,8 g
Hidratos de carbono: 31 g
de los cuales azúcares: 1,5 g
Proteínas: 7,7 g
Sal: 0,84 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo	☐	☒
Cerdo	☐	☒
Ternera	☒	☐
Oveja	☐	☒

Vegetarianos: ☐ No apto

ALERGENOS:

Leche y derivados ☒
Gluten y derivados ☒

Huevo y derivados ☒
Soja y derivados ☐

Apio y derivados ☐
Frutos secos y derivados ☐

Trigo y derivados ☒
Mostaza y derivados ☐

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA: Medidas caja (largo/ancho/alto mm): 399x299x291

Unidades caja: 4

Peso bruto caja (Kg): 10,682

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
Consumir preferentemente antes de: MM/AA
Descripción del producto

Código producto EAN caja: 4 008241 10324 1

PALETIZADO:

Medidas palet (largo/alto/ancho): 1200 x 1800 x 800(mm)

EAN palet: 4047008003578

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso: 8 N° Pisos: 5 Total cajas palet: 40 Peso bruto palet (Kg): 452,280

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 12 meses

CONSERVACIÓN RECOMENDADA: a temperatura de -18° a -25°C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MODO DE EMPLEO

Descongelar y listo:

Echar la pasta en un recipiente y dejar descongelar a temperatura ambiente.

Preparación en agua:

Echar la pasta congelada en agua hirviendo ligeramente salada. Esperar a que vuelva a hervir y cocer durante aprox. 2 minutos.*

Preparación en horno de vapor:

Echar el contenido de una bolsa en una bandeja GN (altura 65 mm). Cocer con vapor durante aprox. 3-4 minutos a 100°C (100% vapor).*

Preparación sartén:

Echar la pasta congelada en una sartén. Echar la salsa en la sartén junto con la pasta y reover mientras se calienta el producto y la salsa durante 3-4 minutos*

Preparación Microondas:

Echar la pasta congelada en un recipiente para microondas (ración aprox. 150g) y cubrir con agua ligeramente salada. Cocinar durante 2-3 minutos a 800W*.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer.