



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: 4 Fecha revisión: 19.02.16

TIPO DE PRODUCTO: TORTELLONI CLASSICO

(Pasta alimenticia fresca al huevo cocida con un contundente relleno de carne de cerdo y verduras)

Código: 1-39-206212

Código EAN unidad: 4 001724 62120 1

Peso neto Unidad: 2.500g (Aprox.: 209 piezas/bolsa x 12 g pieza)



INGREDIENTES: Agua, sémola de TRIGO duro, 11% verduras (tomates, patatas, cebollas), harina de TRIGO, 5 % de carne de cerdo cocida, pan rallado (harina de TRIGO, sal, levadura), yema de HUEVO, plantas aromáticas, especias, sal, manteca de palma, almidón de patata, azúcar, almidón modificado de patata, dextrosa, aroma.

Información Nutricional	
media	Por 100g
Valor energético:	781 kJ 185 kcal
Grasas:	3,2 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	32 g
de los cuales azúcares:	2 g
Proteínas:	6,3 g
Sal:	0,83 g

ESPECIFICACIÓN CÁRNICA

	SI	NO
Pollo		X
Cerdo	X	
Temera		X
Oveja		X

Vegetarianos:

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 001724 62122 5

PALETIZADO:

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

EAN palet: 4 008241 62124 0

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	8	Nº 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.