Mod. P2	SFOGLIA D'ORO S.N.C. SCHEDA RICETTA	Ed. 05/02/2013
Pagina 1		Rev. 00

Ravioli Variegati Rosso Nero con Riccio di Mare e Prezzemolo

Scheda Tecnica

Descrizione del Prodotto:
Prodotto a forma quadrata costituito da un involucro esterno (sfoglia) di pasta variegata rosso porpora e nera ed un ripieno costituito da polpa di riccio di mare, amalgamato con besciamella ed aromatizzato con prezzemolo.
Il colore è giallo paglierino con striature rosso porpora e nere.

Ingredienti:
Sfoglia: semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, **uova** 7%, nero di **seppia** (nero di **seppia** - sepia officinalis, sale, E202) 2%, succo di barbabietola in polvere 2%.
Considerando una percentuale di acqua intorno al 15 % contenuta nella semola, il prodotto si presenta con un'umidità del 30 % circa.
Ripieno: besciamella (**latte**, farina di **grano** tenero tipo 00, olio di semi di girasole, sale), polpa di **riccio** di mare al naturale 4%, prezzemolo q.b., aromi (brodo di **pesce** (sale da cucina, **pesce** disidratato (**merluzzo** nordico, **merluzzo** carbonaro, **molva**, **eglefino**) (13%), esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico; estratto di lievito, grassi ed oli vegetali, cipolla in polvere, colorante: E150c; pepe).

Confezionamento: Cartone da kg 4.00 con due buste elettrosaldate da kg 2.00, etichettate secondo le normative vigenti.

Prodotto finito:
il prodotto finito è costituito da:
Sfoglia 50 %
Ripieno 50 %

Dimensioni:
a forma di un quadrato di 7 cm per lato; peso singolo gr.30 circa.

Tempo di Cottura:
Il prodotto surgelato deve essere calato direttamente in abbondante acqua bollente e salata.
Cottura: 7 minuti a partire dall'ebollizione.

Conservazione:
PASTA FRESCA: prodotto fresco da conservare a +3°C.
PASTA FRESCA SURGELATA: prodotto surgelato da conservare a -18°C; il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato in 24 h.

Shelf life:
PASTA FRESCA: 5 giorni
PASTA FRESCA SURGELATA: 12 mesi

Prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti prodotti o loro derivati: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, molluschi.