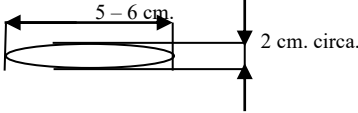


PRODOTTO E CONFEZIONATO
 DA RE SOLE DI FILONI LUCIA
 VIA ALGHERO SNC.
 COLLEMETO - GALATINA (LE)
 ITALIA

SCHEDA TECNICA
 CROCCHETTE DI PATATE
 CONGELATE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>CROCCHETTE DI PATATE</u> <u>CONGELATE</u>
--------------------------	---

INGREDIENTI	Patate 85%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "00", sale, LIEVITO DI BIRRA), UOVA fresche, formaggio rodez (LATTE , sale, caglio, FERMENTI LATTICI , CONSERVANTE - E 1105 "DA UOVO" , sale, aroma naturale di menta).
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione
FORMA	Il prodotto singolo assume le seguenti dimensioni in cm:  5 – 6 cm. 2 cm. circa. Forma: tipica del prodotto cilindrica con le estremità a punta e/o ovoidale 
ASPETTO	Colore: giallo chiaro più o meno intenso in relazione al colore delle patate. Mostra pigmenti scuri dovuti alla presenza di aromi naturali.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo ad una temperatura <-18°C.
CONFEZIONE	Confezionato meccanicamente in Riblene FL 34 I, polietilene a bassa densità (LDPE) .
PESO NETTO PER CONFEZIONE	1.000 Gr.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza: Esterno asciutto non unto grazie alla crosta di pangrattato; interno morbido, liscio e privo grumi evidenti. Colore: Profumo intenso di patata fritta o cotta con note fragranti di panatura tostata e lievi cenni di spezie. Sapore: Gusto pieno e saporito di patata lessa arricchito di sale, formaggio e un tocco aromatico di menta.
ISTRUZIONI PER L'USO	Da consumare previa accurata cottura. Friggitrice: Immergere in olio a circa 180°/190°C senza procedere allo scongelamento. I tempi di cottura variano dai 3 ai 4 minuti. Durante la cottura, procedere al mescolamento. La cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto. Servire il prodotto preferibilmente caldo.
INFORMAZIONE ALLERGENI	Potrebbe contenere tracce di: glutine, frutta a guscio.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	<i>Carica Batterica Totale Mesofila</i> < 500 u.f.c./g <i>Muffe</i> <100 u.f.c./g <i>Lieviti</i> <100 u.f.c./g