



Polígono Comarca 2, Calle B, Nº 10
31191 Esquiroz (NAVARRA) SPAIN
Tel.: +(34) 948 326 402
Fax: +(34) 948 325 280
E-mail: tutti@tuttipasta.com
www.tuttipasta.com

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES AÑADIDOS

Ref. 41134

Tagliatelle Carbonara

Fecha rev. 28/07/16

Descripción

PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO a base de cintas de pasta fresca, de calidad superior elaborada con Sémola de Trigo duro y huevo, aderezada con salsa carbonara compuesta por bacon ahumado, nata, queso y especias principalmente.

Ingredientes

Conservar en congelador a -18°C

Pasta fresca al huevo (51%): Sémola de **trigo** duro, **huevo**, agua y sal.
Salsa carbonara (49%): Agua, bacon (18%), **leche**, **nata**, aceite de girasol, **queso**, almidón de patata, sal, cebolla, harina de **trigo**, especias y aroma de humo.

Otra información

LOTE

5 dígitos + hora fabricación: Los dos primeros dígitos (empezando por la izquierda) indican el año y los otros 3 el día en el que estamos de ese año. Ejemplo: 15001 (año 2015 y se fabricó el 1 de enero).

VIDA MEDIA

21 meses

LEGISLACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Empresa acreditada por organismos independientes que garantizan tanto la seguridad alimentaria como el cumplimiento de la legislación.

Ficha logística

EAN Code		Unidad	* -18°C	Caja	Palet	Composición palet			
Unidad	8414354411344	Peso neto (g)	350 g	Unidades	10	Unidades	1260	Cajas	126
Caja	18414354411341	Peso bruto (g)	368 g	Peso bruto (g)	3895 g	Peso bruto (Kg)	516	Cajas/capa	18
		Medidas (mm)	188*138*40,5 (+/-2)	Medidas (mm)	270*195*230 (+/-4)	Medidas (mm)	1223*813*1775 (+/-20)	Capas	7

Información nutricional

Valor energético	Grasas	Saturadas	Hidratos de carbono	Azúcares	Proteínas	Fibra	Sodio
692 KJ/165 Kcal	7,1 g	3,17 g	20,6 g	1,2 g	4,2 g	1 g	0,29 g

Valores por 100 g

Preparación. 3 pasos microondas



No es necesario descongelar previamente el producto.

En microondas, pinchar levemente la tapa e introducir el envase en el microondas de 4 a 6 minutos a máxima potencia.

Una vez calentado y en el momento de ir a consumir, retirar la tapa y mezclar bien.