



Produktspezifikation

Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer:
Taste of Italy GmbH, Kitzsteinhornstraße 19,
5700 Zell am See, Austria, www.taste-of-italy.at
Hersteller: ZINI Prodotti Alimentari, S.p.A., Via
Giacomo Watt 37, 20134 Milano, Italy

Art.Bez.:	Agnolotti al Parmigiano Reggiano
Art.No.:	Toi2002
EAN:	
Gewicht:	24 ± 2g
Abmessung:	70 mm Durchmesser
Zutaten:	Ricotta (Molke, Sahne, Salz), italienischer Hartweizengrieß 36 %, frische Eier 7,2 %, Wasser, Parmigiano Reggiano g.U. 5 % (Milch, Salz, Lab), Salz, natürliches Pfefferaroma, Muskatnuss Aroma, Knoblaucharoma
Allergene:	Enthält Gluten, Eier, Milch. Kann Spuren von Fisch, Sellerie, Krebstieren, Weichtieren, Soja, Senf und Lupinen enthalten.

Produktbeschreibung: Frischeier-Teigware mit Ricotta und Parmigiano Reggiano, tiefgekühlt

Mikrobiologische Daten:		Durchschn. Nährwerte pro 100 g:	
	Warnwert [KbE/g]		
Aerobe Keimzahl	<100.000	Energie	1148 kJ 271 kcal
Schimmel	<1 000	Fett	3,6 g
Hefen	<10 000	Davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Coliforme	<1 000	Kohlenhydrate	50,1 g
Koagulasepos Staph	<100	Davon Zucker	1,3 g
Bacillus cereus	<100	Ballaststoffe	2,0 g
C. perfringens	<30	Eiweiß	9,6 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g	Salz	2,0 g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25 g	Die Nährwertangaben unterliegen den üblichen Schwankungen	
Enterotoxine	nicht nachweisbar in 25 g		

Haltbarkeit:	18 Monate ab Herstellung	Lagerung/Transport:	bei mindestens -18 °C
Restlaufzeit:	Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und innerhalb von 24 Std. verzehren.		
Zubereitung:	Traditionell: 2 Min. in kochendem Salzwasser. Pfanne: 4 Min. mit flüssiger Sauce. Kombidämpfer: 180 °C mit 10 % Dampf für 6 Min.		
Verpackung:	3x1000 g pro Karton		
Palettierung:	Paletten höhe: 1932 mm; Lagen pro Palette: 11; Kartons pro Lage: 12; Kartons pro Palette: 132		
Verpackungsmaße:	Umkarton	327x227x162mm	
	Palette	EUR/EPAL	

Alle Angaben stellen eine Beschreibung unseres Erzeugnisses dar. Bei den verwendeten Naturstoffen können Schwankungen in der Zusammensetzung auftreten. Wir sind bestrebt, ohne Anerkennung eines Rechtsanspruches, diese durch geeignete Maßnahmen zu kompensieren. Diese Spezifikation unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst. Bitte fragen Sie vor Übernahme der Daten in Kataloge oder ähnlich verbindliche Druckunterlagen die Aktualität bei uns noch einmal ab.

Stand: 01.09.2025