

## Panzerotto biologico al forno ripieno di pomodoro e mozzarella

**Panzerotto biologico al forno ripieno di pomodoro e mozzarella****Caratteristiche di produzione:****Processo produttivo:** impasto, formatura, cottura, confezionamento, abbattimento.**Componenti:** impastatrice, formatrice, tavoli e carrelli in acciaio inox, forno, confezionatrice, abbattitore.**Ingredienti:****pasta:** semola di grano duro " Senatore Cappelli " 100%, acqua.**condimento:** polpa di pomodoro, mozzarella, olio extra-vergine di oliva, sale marino.**Caratteristiche del prodotto:****Aspetto e consistenza:** prodotto precotto, colore naturale, di consistenza tipica.**Gusto:** sapore tipico e fragrante.**Modalità d'uso:** snack, aperitivo o sostitutivo di un pasto; prodotto surgelato da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.**Modalità di preparazione :**

riporre l' apposita confezione direttamente nella sorgente di cottura; in forno tradizionale: preriscaldare il forno alla temperatura di 180°C tempo di rinvenimento: 20 minuti a 180°C. In forno a microonde: tempo di rinvenimento: 5 minuti a 500/600 W.

**Modalità di conservazione :**

- (-18°C) consumare entro la data di scadenza prevista dall'etichetta;
- (-12°C) consumare entro un mese dall'acquisto;
- nello scompartimento ghiaccio entro 3 gg dall'acquisto;
- in frigorifero entro 1 gg dall'acquisto.

**Scadenza:** 12 mesi dalla data di produzione.**Caratteristiche della confezione:**

Tipo di packaging: contenitore PET laminato bianco (idoneo per surgelazione - microonde - cottura).

**Unità di prodotto:** 150 gr.

|                | pz. per scatola | scatole per fila | file per pallet | scatole per pallet | pz. per pallet |
|----------------|-----------------|------------------|-----------------|--------------------|----------------|
| <b>150 gr.</b> | <b>20</b>       | <b>8</b>         | <b>40</b>       | <b>5</b>           | <b>800</b>     |



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale  
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)  
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713