



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Di Cucina Cannelloni Ricotta-Spinat  
Di Cucina Cannelloni Ricotta-Spinach



Artikelnummer / Article no:

254802

GTIN:

4020714114189

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

gerollte Teigware mit Zucchini-Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt

rolled pasta with beef filling, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

HARTWEIZENGRIESS, Zucchini 22,8%, Wasser, Blattspinat 5,8%, Ricotta 5,8% (MOLKENEIWEISSKÄSE), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), modifizierte Stärke, Zwiebeln, Reismehl, MAGERQUARK, KÄSE, HARTKÄSE, Rapsöl, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, HÜHNEREIEIWEISSPULVER, Knoblauch, Zucker, Gewürze, Schnittlauch.

DURUM WHEAT SEMOLINA, zucchini 22,8%, water, spinach 5,8%, ricotta 5,8% (WHEY PROTEIN CHEESE), bread crumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), modified starch, onions, rice flour, LOW FAT CURD CHEESE, CHEESE, HARD CHEESE, rape oil, salt, SWEET WHEY POWDER, EGG WHITE POWDER, garlic, sugar, spices, chives.

Allergene / Allergens:

(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, MILCH, EI / GLUTEN, MILK, EGG

Kann Spuren enthalten von: SOJA:

May contain traces of: SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

**Farbe / Colour:** helle Pasta, heller Ricotta mit Zucchinistücken und Spinat  
light pasta, light ricotta with zucchini and spinach

**Geruch / Smell:** nach Weizengrieß, Ricotta, Zucchini und Spinat  
wheat semolina, ricotta, zucchini and spinach

**Geschmack / Taste:** leicht würzige Gemüse-Ricottafüllung  
spicy vegetable and ricotta filling

**Konsistenz / Texture:** al dente

---

Logistik / Logistics

---

**Inhalt netto / net weight:** 6 kg

**Inhalt brutto / gross weight:** 6,22 kg

**Stückzahl pro Karton / quantity per box:** lose im Karton / loose in the box

**Portionsmaße / size of portion:** Länge 100 mm +/- 5 mm

**Kartons pro Lage / boxes per layer:** 12

**Lagen pro Palette / layer per pallet:** 7

**Kartons pro Palette / boxes per pallet:** 84

**Karton / box:** weiß / white [325 mm x 220 mm x 170 mm]

**Lagerung / Storage conditions:** max. -18 °C

**Transport / Transport conditions:** max. -15 °C

**MHD / Shelf life:** 18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production

**Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:** 6 Monate / 6 months

**Information / Information:** Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.  
Do not refreeze after defrosting.

---

Mikrobiologie / Microbiological criteria

---

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

---

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product \*

---

Energie / Energy	KJ	749
	kcal	177
Fett / Fat:	g	2,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,0
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	30
davon Zucker / of which sugar:	g	1,4
Eiweiß / Protein:	g	6,9
Salz / Salt:	g	0,89

\* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

---

Zubereitung / Preparation:

---

Etwas Sauce in eine Auflaufform oder GN-Schale geben, tiefgekühlte Cannelloni anrichten, Sauce darüber geben und mit Käse abstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20-25 min erhitzen.

Fill some sauce in a casserole or gastronorm dish, arrange the deepfrozen cannellonis and put some sauce and cheese on top. Heat in the preheated oven at 180 °C for 20-25 min.

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

---

Rechtsgrundlagen / Legal basis

---

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 and 1830/2003).