

## FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO

Pg. 1 / 2

## PIROGUE DE BATATA COM RICOTA 2 KG - 500043

Ingrediente	Quantidade	Unid. medida		
			TOTAL	Peso: 2,0000
PIROGUE KG	2,0000	KG		



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

## CÓDIGO DE BARRAS

Porções por embalagem: 10  
Porção: 100g (4 unidades)

	100g	100g	% VD*
Valor Energético (kcal)	250	250	13,0
Carboidratos (g)	4,0	43,0	14,0
Açúcares Totais (g)	1,2	1,2	
Açúcares Adicionados (g)	1,2	1,2	2,0
Proteínas (g)	8,0	8,0	16,0
Gorduras Totais (g)	5,0	5,0	8,0
Gorduras Saturadas (g)	1,6	1,6	8,0
Fibra Alimentar (g)	2,1	2,1	8,0
Sódio (mg)	368,0	368,0	18,0



Não contém quantidades significativas de Gorduras trans.

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## VALIDADE

6 (seis) meses / 180 (cento e oitenta) dias

## INGREDIENTES

Ovos, Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Batata, Ricota, Requeijão, Salsinha, Óleo de Soja, Sal Refinado, Corante Amarelo Gema (amarelo tartrazina (INS 102) e amarelo crepúsculo (INS 110).

## ALÉRGENOS

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, OVOS E DERIVADOS DE SOJA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

## MODO DE PREPARO

Ferva 2 L de água em uma panela grande para cozinhar 12 unidades (300 g). Coloque os pierogies congelados na panela e ferva até que eles comecem a flutuar, mantendo por mais um ou dois minutos após esse momento, o que dará cinco a sete minutos no total. Depois você pode escorrer a água ou tirá-los com uma escumadeira e servir. Adicione o molho de sua preferência.  
Não se esqueça que os pierogies congelados já estão cozidos. Você só precisa esquentá-los.

## PESO DA UNIDADE / PESO LÍQUIDO

25 gramas / 2 KG

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Cor, Sabor e Odor: Característico, sem alterações.

## EMBALAGEM

EMBALAGEM CHURROS PIROGUE TORTEI 2KG 26X42X0,10 AZUL

## CUIDADOS NO ARMAZENAMENTO

CONGELADO à -12°C ou mais frio dentro do prazo de validade.  
Após aberto consumir em no máximo 07 (sete) dias. Não recongelar o produto.

## SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Produto dispensado de registro de acordo com a RDC nº 240 de 26/07/2018 - ANVISA.