



IMBALLAGGI FLESSIBILI

via Morolense, 5 (zona ind.le)
03013 FERENTINO SCALO (FR) - IT
tel. (0039) 0775 390041 / 43
fax (0039) 0775 390121
www.cartoreali.it
info@cartoreali.it

ATTENZIONE L'approvazione di questo progetto in scala 1:1 sottintende un controllo accurato in ogni sua parte, ovvero: testi, grafica, colori, codice a barre, misure e posizione dei vari elementi anche in funzione del confezionamento del prodotto. Lo stesso dev'essere restituito debitamente firmato per accettazione. Si declina ogni responsabilità per qualsiasi danno causato da eventuali errori. Per i colori speciali riportati fare riferimento alla Guida Pantone.

WARNING The approval of this project scale 1:1, means you have checked accurately text, graphic elements, colours, bar code, dimension and position of the elements, according whit wrapping machine too. We declines every responsibility for damages due to any kind of mistakes.

COMM_ 0006323 Operatore_G

pdf 12/01/2023 Versione 3

MARCHIO
REFERENZA FATTI BENE
Raviolo Ricotta e Spinaci 250g

Specifiche di Stampa

STAMPA	FLEXO St.Esterna 1,14	Lineatura #44
FASCIA	410 mm	
PASSO	260 mm	Sfals. No
CILINDRO	520 mm	Rip. 2 Arr. 6
TAVOLA	830 mm	Rip. 2
TACCA	20X6 mm	Disp. X2
EAN/UPC N°	8005299002263	
COLORI N°	7	
* DA INCIDERE N°	1	

No Printing



NEUTRO



TRACCIATO



QUOTE

Colori di Stampa



Bianco



Tinta Fondo
#36/38



Giallo



Magenta



Cyan



Black



P. 288 C



Vernice Matt

ZONA BIANCO PARZIALE

Modifica IPS ID_0214922/2022

Modifica IPS ID_25628/2020

VERINCE MATT

Pâtes fraîches aux œufs avec farce.
INGREDIENTS: semoule de **BLE** dur, fromage ricotta (40% sur la farce; 20% sur le total) (lactosérum (**LAIT**), sel, correcteur d'acidité: E330), eau, **ŒUFS** de poules élevées au sol (20% sur la pâte; 10% sur le total), chapelure (farine de **BLE** tendre "0", levure de bière, sel), épinards (9% sur la farce; 4,5% sur le total), lactosérum (**LAIT**) en poudre.

Frische Eierteigware mit Füllung.
ZUTATEN: Hart**WEIZEN**mehl, Ricotta Käse (40% in Bezug auf die Füllung; 20% in Bezug auf die Gesamtmenge) (**MILCH** Molk, Salz, Säureregulator: E330), Wasser, **EIER** aus Bodenhaltung (20% in Bezug auf den Teig; 10% in Bezug auf die Gesamtmenge), Paniermehl (Weich**WEIZEN**mehl Typ "0", Bierhefe, Salz), Spinat (9% in Bezug auf die Füllung; 4,5% in Bezug auf die Gesamtmenge), **MILCH** Molkenpulver, Weich**WEIZEN**mehl, Sonnenblumenöl, Grana Padano g.U. Käse (**MILCH**, Salz, Konservierungsstoff: Lysozym aus Ei), Kartoffelflocken, Pflanzenfaser, Salz, Aromen, Gewürze. **KANN KREBSTIERE, FISCH, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF UND LUPINEN ENTHALTEN.**
Lagerung: max +4/6°C. Zum Verzehr nach dem Garen. In reichlich kochendem Salzwasser kochen für 4-5 Minuten. Unter Schutzatmosphäre verpackt. Den Beutel nicht beschädigen. Nach dem Öffnen der Verpackung kann das Produkt 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Verbrauchen bis: siehe Stempel auf der Verpackung.

Pasta fresca al huevo con relleno.
INGREDIENTES: semola de **TRIGO** duro, queso ricotta (40% del relleno; 20% del total) (suero de **LECHE**, sal, corrector de acidez: E330), agua, **HUEVOS** de gallinas criadas en el suelo (20% de la pasta; 10% del total), pan rallado (harina de **TRIGO** blando tipo "0", levadura de cerveza, sal), espinacas (9% del relleno; 4,5% del total), suero de **LECHE** en polvo, harina de **TRIGO** blando, aceite de girasol, queso Grana Padano DOP (**LECHE**, sal, conservante: lisozima da **HUEVO**), copos de patata, fibra vegetal, sal, aromas, especias. **PUEDE CONTENER CRUSTACEOS, PEZ, SOJA, FRUTOS DE CASCARA, APIO, MOSTAZA Y ALTRAMUCES.**
Conservación: a +4/6°C. Consumir previa cocción. Cocer en abundante agua hirviendo con sal por 4/5 minutos. Envasado en atmósfera protectora. No perforar el envase. Una vez abierto el envase, el producto tiene una vida útil de 3 días en el frigorífico. Fecha de caducidad indicada sobre en la confección.

Preparazione

Cuocere in abbondante acqua bollente salata per 4/5 minuti.

Cook in plentiful hot salted water for 4/5 minutes.

Cuire dans beaucoup d'eau bouillante salée pour 4/5 minutes.

Kochen in viel siedendem gesalztem Wasser für 4/5 Minuten.

Cocinar en abundante agua hirviendo salado para 4/5 minutos.

Scolare la pasta.

Remove and drain.

Égoutter les pâtes.

Die Nudeln abgießen.

Ecurrir la pasta.

Servire con burro fuso, olio extra vergine di oliva o con il sugo desiderato.

Serve with melted butter, extra virgin olive oil or with favourite sauce.

Servir avec du beurre fondu, de l'huile d'olive extra vierge ou avec la sauce que vous préférez.

Servieren Sie mit zertlassener Butter, Olivenöl extra vergine oder mit Ihrer liebsten Soße.

Servir con mantequilla derretida, aceite de oliva virgen extra o con la salsa que desee.

Fatti Bene



RAVIOLO RICOTTA E SPINACI



L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per 100 g di prodotto;

NUTRITION DECLARATION

average values for 100 g of product;

DECLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes pour 100 g de produit;

NÄHRWERTDEKLARATION

Durchschnittswerte auf 100 g produkt;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

valores medios por 100 g de producto:

ENERGIA
Energy / Energie 976 kJ
Energie / Valor energético 231 kcal

GRASSI
Fat / Graisses 5,4 g
Fett / Grasas

di cui acidi grassi saturi
of which saturates / dont acides gras saturés
davon gesättigte Fettsäuren
de las cuales saturadas 1,8 g

CARBOIDRATI
Carbohydrate / Glucides 36 g
Kohlenhydrate / Hidratos de carbono

di cui zuccheri
of which sugars / dont sucres
davon Zucker / de los cuales azúcares 5,4 g

PROTEINE
Protein / Protéines 9,3 g
Eiweiß / Proteínas

SALE
Salt / Sel / Salz / Sal 1,5 g



Per maggiori informazioni sulle modalità di raccolta differenziata consulta il regolamento del tuo comune.

Prodotto e confezionato da:

Produced and packed by:

Produit et confectionné par:

Hergestellt und verpackt von:

Producido y envasado para:

FONTANETO S.r.l. nello stabilimento di
Fontaneto d'Agogna
Località Molino Marco, 20
(Novara) - Italy.



Pasta fresca all'uovo con ripieno.

INGREDIENTI: semola di **GRANO** duro, ricotta (40% sul ripieno; 20% sul totale) (siero di **LATTE**, sale, correttore di acidità: E330), acqua, **UOVA** da allevamento a terra (20% sulla pasta; 10% sul totale), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), spinaci (9% sul ripieno; 4,5% sul totale), siero di **LATTE** in polvere, farina di **GRANO** tenero, olio di girasole, formaggio Grana Padano DOP (**LATTE**, sale, conservante: lisozima da **UOVO**), fiocchi di patate, fibra vegetale, sale, aromi, spezie. **PUO' CONTENERE CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE E LUPINI.** Conservazione: in frigorifero a +4/6°C. Da consumare dopo cottura. Cuocere in abbondante acqua bollente salata per 4/5 minuti. Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la busta. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni. Da consumarsi entro la data indicata sulla confezione.

Fresh egg pasta with filling.

INGREDIENTS: durum **WHEAT** semolina, ricotta cheese (40% of the filling; 20% of the total) (**MILK** whey, salt, acidity regulator: E330), water, barn **EGGS** (20% of the paste; 10% of the total), bread crumbs (soft **WHEAT** flour kind "0", brewer's yeast, salt), spinach (9% of the filling; 4,5% of the total), **MILK** whey powder, soft **WHEAT** flour, sunflower oil, Grana Padano PDO cheese (**MILK**, salt, preservative: lysozyme from **EGG**), potato flakes, vegetable fiber, salt, flavourings, spices. **MAY CONTAIN CRUSTACEANS, FISH, SOY, NUTS, CELERY, MUSTARD AND LUPINS.** Storage at max +4/6°C. To be consumed after cooking. Cook in plenty of hot salted water for 4/5 minutes. Packed in protective atmosphere. Do not pierce the pack. Once the package is opened, the product will last 3 days if kept refrigerated. Use by the date indicated on pack.

250g e
NET WT. 8.8oz



8 005299 002263

Tacca
20x6 mm

30mm

57,5 mm

60 mm

130 mm

60 mm

57,5 mm

15 mm

410 mm

22,5 mm

215 mm

260 mm

22,5 mm