



ANNA  
TURA

LA  
CONTADINA



Die Suppe wird mit einer ausgewählten und sehr schmackhaften Mischung aus Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten zubereitet.

Sie bietet sich als praktische und perfekte Lösung an für alle, die ohne lange Vorbereitungs- und Garzeiten ein leckeres und nahrhaftes Gericht genießen möchten.

Alle unsere Suppen – denen nur Wasser oder Brühe hinzugefügt wird – können nach Belieben verfeinert werden!

## DER KÜCHENCHEF EMPFEHLT:

*Öl in einem Topferhitzen, Zwiebel- und Karottenwürfel darin dünsten, danach die Zubereitung, das Wasser oder die Brühe hinzufügen und kochen lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, mit Salz und etwas Olivenöl, einer Prise Pfeffer oder nach Belieben würzen.*

*Guten Appetit!!!*



LA CONTADINA  
300 g



8 054934 421396



Hergestellt von: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl  
Produktionsstätte Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rom



## Kalorien und Nährwerte / La Contadina

Nährwerte je 100 g Produkt	
ENERGIE (Kalorien)	101,3 kcal 426,4 kJ
Essbarer Teil	100%
Protein	2,1 g
Fett	0,7 g
Gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	18,3 g
Zucker	3 g
Ballaststoffe insgesamt	3,4 g
Salz	0,02 g

Die Ausarbeitung erfolgte anhand von Daten über die Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln aus:

- Tabellen über die chemische Zusammensetzung und den Brennwert der Lebensmittel Istituto Nazionale della Nutrizione (Nationales Institut für Ernährung und Lebensmittel) - Rom;
- Tabellen über die Zusammensetzung der Lebensmittel - Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Garching - München.

ZUTATEN	<b>Dinkel 30 %</b> , Karotten 24 %, Gemüse in unterschiedlichen Anteilen 26 % (Wirsing, Spinat), Hülsenfrüchte 20 % (Kichererbsen, Cannellini-Bohnen):
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Farbe: bunt gemischt Geruch: charakteristisch, ohne anomale Gerüche. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt.
HALTBARKEIT	Dinkel, Hülsenfrüchte und Gemüse unter MAP: Produkt ist bis zu 30 Tage genießbar. (Verfallsdatum ist auf Verpackung angegeben).
PRODUKTIONSPROZESS	Spezialität aus der 5. Gruppe. Produkt, das aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen sorgfältig ausgewählt wird. Durch das exklusive Zubereitungs- und Garverfahren bleiben die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten. Das Produkt wird in Umgebungen mit Hygienemanagement gemäß den Vorgaben des im Produktionsbetrieb geltenden HACCP-Eigenkontrollplans verarbeitet. In der Produktion gelten die Ifs Food-Standards.
LAGERUNG	Das Produkt sollte bei einer Temperatur zwischen 0/+4°C gelagert werden. Nach dem Öffnen der Verpackung muss das Produkt vollständig verbraucht werden. Die Kühlkette sollte eingehalten werden.
VERZEHREMPFEHLUNG	So wie es ist: Produkt nach Öffnen der Schale nach Belieben würzen. Das Produkt in einem herkömmlichen Topf 8 Minuten oder 4 Minuten in einem Schnellkochtopf erhitzen. (2/3 Portionen).
HERKUNFT DER ROHSTOFFE	Italien und/oder ein anderes Land der Europäischen Gemeinschaft.
PFLANZLICHE FREMDBESTANDTEILE	≤ 2%
ALLERGENE	Das Produkt enthält GLUTEN und entspricht der Allergenkennzeichnungsrichtlinie 2003/89/EG vom 10.11.2003 und nachfolgenden Änderungen, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und Folgeänderungen. Eventuelle Kreuzkontaminationen sind auf dem Etikett angegeben.
VERPACKUNG	Für das Produkt unter MAP: SCHALE AUS PP-EVOH-PP TRANSPARENT MIT BARRIEREAUSRÜSTUNG UND ANTIFOG-FOLIE. Erklärung über die Eignung für den Lebensmittelkontakt (it. Ministerialerlass D.M. 21.3.1973 und nachfolgende Änderungen) ital. GvD 152/2006 - Art. 226 Absatz 4; Verordnung (EG) Nr. 1935/2004; Richtl. 2002/72/EG und nachfolgende Änderungen; Richtl. 1994/62/EG. Verordnung (EU) 2015/174 der Kommission vom 5. 02.2015 zur Änderung und Berichtigung der Verordnung (EU) Nr. 10/2011
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Listeria monocytogenes Nicht nachweisbar KBE/25g gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 und Folgeänderungen