



ANNA
TURA

LA CAMPESINA

La Sopa se elabora con verduras, cereales y legumbres seleccionados y combinados en una sabrosa mezcla. Su practicidad la convierte en la solución perfecta para quienes desean disfrutar de un plato sabroso y nutritivo sin preparaciones y cocciones que requieren mucho tiempo. Todas nuestras sopas -a las que solo hay que añadir agua o caldo- ¡pueden personalizarse como desee!

CONSEJOS DEL CHEF:

*en una cacerola, una la mezcla de verduras, cereales y legumbres cocidos a un sofrito, añada agua y lleve a ebullición. Una vez alcanzada la consistencia deseada, sazone con sal y un chorrito de aceite en crudo, pimienta molida o como prefiera.
¡¡¡Que aproveche!!!*



LA CAMPESINA
300 g



8 054934 421396



Producido por: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma



Ficha técnica / La campesina

Valores nutricionales por 100 g	
ENERGÍA (calorías)	101,3 kcal 426,4 kJ
Parte comestible	100%
Proteínas	2,1 g
Grasas	0,7 g
Grasas saturadas	0 g
Hidratos de carbono	18,3 g
Azúcares	3 g
Fibra	3,4 g
Sal	0,02 g

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

- tablas de composición química y valor energético de los alimentos, Instituto Nacional de Nutrición - Roma;
- tablas de composición de los alimentos - Instituto Alemán de investigaciones bromatológicas de Garching – Múnich.

INGREDIENTES	Espelta 30%, zanahorias 24%, vegetales en proporción variable 26% (berza, espinacas), legumbres 20% (garbanzos, alubias Cannellini).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: marmoleado Olor: característico, sin olores anómalos. Consistencia: tejido compacto Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático.
VIDA ÚTIL	Espelta, legumbres e vegetales en ATP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase).
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Producto cuidadosamente seleccionados en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. El producto se procesan con esmero en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Tal cual: abrir la bandeja y aliñar al gusto. El producto está listo para calentarse en una cacerola tradicional 8 minutos y 4 minutos en una olla a presión (2/3 raciones).
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia y/u otro país de la Comunidad Europea.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
ALÉRGICOS	El producto contiene GLUTINE y cumple con la Dir. CE 2003/89 del 10/11/03 y sucesivas actualizaciones sobre los alérgicos, así como con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos (D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones) Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Reg. CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002/72-CEE y sucesivas modificaciones; Dir. CEE 1994/62-CEE. Reglamento (UE) 2015/174, de la Comisión del 5/02/2015, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.