



ANNA
TURA

LA CONTADINA

La Zuppa è realizzata con verdure, cereali e legumi selezionati e combinati in un saporitissimo mix.

La sua praticità la rende la soluzione perfetta per chi vuole gustare un piatto saporito e nutriente senza procedere con lunghe preparazioni e cotture.

Tutte le nostre zuppe – alle quali va aggiunta soltanto l'acqua o il brodo – possono essere personalizzate come si preferisce!

LO CHEF CONSIGLIA:

*in una pentola, unisci il preparato di verdure,
cereali e legumi già cotti ad un soffritto,
aggiungi dell'acqua e fai bollire. Raggiunta la
consistenza desiderata, condisci con sale e un filo d'olio
a crudo, una macinata di pepe o come preferisci.*

Buon appetito!!!



LA CONTADINA
300 g



8 054934 421396



Prodotto da: GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (RM)



Scheda tecnica / La Contadina

Valori nutrizionali di 100 g di prodotto	
ENERGIA (calorie)	101,3 kcal 426,4 kJ
Parte edibile	100%
Proteine	2,1 g
Grassi	0,7 g
Grassi saturi	0 g
Carboidrati	18,3 g
Zuccheri	3 g
Fibra totale	3,4 g
Sale	0,02 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti provenienti da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- tabelle di composizione degli alimenti - Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching- Monaco di Baviera

INGREDIENTI	Farro 30% , carote 24%, vegetali in proporzioni variabili 26% (verza, spinaci), legumi 20% (ceci, fagioli cannellini).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: variegato Odore: caratteristico, esente da odori anomali. Consistenza: tessuto compatto comparabile al fresco. Palatabilità: comparabile al prodotto fresco.
SHELF LIFE	Farro, legumi e vegetali n ATP: prodotto edibile fino a 30 gg. (scadenza riportata sulla confezione).
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma. Prodotto accuratamente selezionato nella qualità della materia prima. L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. Il prodotto viene lavorato in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione. Nella produzione si applicano gli standard Ifs Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione, il prodotto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo
MODALITÀ DI CONSUMO	Tal quale: una volta aperta la vaschetta, condendo a piacimento. Il prodotto è pronto per essere riscaldato in pentola tradizionale 8 minuti e 4 in pentola a pressione. (2/3 porzioni).
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia e/o da un altro Stato della Comunità Europea.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 2%
ALLERGENI	Il prodotto contiene GLUTINE ed è conforme alla Dir. CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti in merito agli allergeni, e il Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG. Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche) D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; Reg. CEE 2004/1935 CEE; Dir. CEE 2002/72-CEE e successive modifiche; Dir. CEE 1994/62-CEE. Regolamento (UE) 2015/174, della Commissione del 5.02.2015, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e smi