



ANNA
TURA

LEGUMI E CEREALI

Die Suppe wird mit einer ausgewählten und sehr schmackhaften Mischung aus Hülsenfrüchten und Getreide 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 EMPFIEHLT:

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!!!



LEGUMI E CEREALI
300 g



8 054934 421389



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



“Kalorien und Nährwerte / Legumi e Cereali

| Nährwerte je 100 g Produkt | |
|----------------------------|----------------------|
| ENERGIE (Kalorien) | 139,9 kcal 589 kJ |
| Essbarer Teil | 100% |
| Protein | 7,4 g |
| Fett | 1,0 g |
| Gesättigte Fettsäuren | 0,1 g |
| Kohlenhydrate | 24,6 g |
| Zucker | 0,9 g |
| Ballaststoffe insgesamt | 5,4 g |
| Salz | 0,002 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 | Dinkel 30 %, Hülsenfrüchte 70 % (Kichererbsen, Linsen, Borlotti-Bohnen) |
| ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN | Farbe: bunt gemischt Geruch: charakteristisch, ohne anomale Gerüche. Konsistenz: feste Textur, vergleichbar mit Frischprodukt. Schmackhaftigkeit: vergleichbar mit Frischprodukt. |
| HALTBARKEIT | Hülsenfrüchte und Getreide 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 |