



ANNA  
TURA

# LA HORTELANA



La Sopa se elabora con verduras seleccionadas y combinadas 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 HORTELANA  
300 g



8 054934 421402



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



## Ficha técnica / La hortelana

| Valores nutricionales por 100 g |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| ENERGÍA (calorías)              | 34,6 kcal<br>144,2 kJ |
| Parte comestible                | 100%                  |
| Proteínas                       | 2,1 g                 |
| Grasas                          | 0,3 g                 |
| Grasas saturadas                | 0 g                   |
| Hidratos de carbono             | 4,8 g                 |
| Azúcares                        | 4,1 g                 |
| Fibra                           | 2,6 g                 |
| Sal                             | 0,03 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                    | Zanahorias 30%, vegetales en proporción variable 70% (berza, espinacas, acelga).   |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS  | Color: marmoleado<br>Olor: característico, sin olores anómalos.<br>Consistencia: tejido compacto<br>Palatabilidad: el producto se presenta agradable al gusto y con un olor aromático.   |
| VIDA ÚTIL                       | Vegetales en ATP: producto comestible hasta 30 días (fecha de caducidad indicada en el envase).  |
| PROCESO PRODUCTIVO              | Especialidad perteneciente a la V gama.<br>Producto cuidadosamente seleccionados en la calidad de la materia prima.<br>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.<br>En la producción se aplican las normas IFS Food. |
| MODO DE CONSERVACIÓN            | El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C.<br>Una vez abierto el envase, el contenido debe consumirse completamente.<br>Es oportuno mantener la cadena del frío.  |
| PREPARACIÓN                     | Tal cual: abrir la bandeja y aliñar al gusto.<br>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%  |
| ALÉRGENOS                       | El producto no contiene alérgenos y cumple con la Dir. CE 2003/89 del 10/11/03 y sucesivas actualizaciones sobre los alérgenos, 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.<br>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.   |