



ANNA
TURA



LA POTAGÈRE

La soupe est composée de légumes sélectionnés formant un mélange savoureux.

Sa praticité en fait la solution parfaite pour les personnes souhaitant déguster un plat savoureux et nutritif sans la préparation et la cuisson qui prennent beaucoup de temps.

Toutes nos soupes - auxquelles il suffit d'ajouter de l'eau ou du bouillon - peuvent être personnalisées à souhait !

CONSEILS DU CHEF :

Ajoutez un hachis à base d'ail ou d'oignon à la préparation de légumes, céréales et légumineuses déjà cuits dans une casserole, ajoutez de l'eau et portez à ébullition. Après avoir obtenu la consistance voulue, assaisonnez avec du sel et un filet d'huile crue, une pincée de poivre ou selon vos préférences.

Buon appetito !!!



LA POTAGÈRE
300 g



8 054934 421402



Produit par : GESTIONE SERVIZI INTEGRATI srl
Fabrique Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Rome



Spécifications / La Potagère

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	
CALORIES	34,6 kcal 144,2 kJ
Partie comestible	100%
Protéines	2,1 g
Graisses	0,3 g
Graisses saturées	0 g
Glucides	4,8 g
Sucres	4,1 g
Fibres	2,6 g
Sel	0,03 g

Valeurs établies sur la base des données de composition nutritionnelle des aliments tirées de :

- tableaux de composition chimique et de valeur énergétique des aliments de l'Institut National de la Nutrition, de Rome ;
- tableaux de composition des aliments de l'Institut Allemand pour les recherches bromatologiques, de Garching-Monaco de Bavière.

INGREDIENTI	Carottes 30%, légumes en proportions variables 70% (chou frisé, épinards, bette à carde).
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Couleur: variée Odeur: caractéristique, sans odeurs anormales. Consistance : compacte, comparable à celle du produit frais. Saveur : comparable à celle du produit frais.
SHELF LIFE	légumes in MAP : produit comestible dans les 30 jours (date d'expiration imprimée sur l'emballage).
PROCESSO PRODUTTIVO	Spécialité classée V° gamme. Produit de grande qualité soigneusement sélectionné. La préparation exclusive et le procédé de cuisson assurent la maintenance des propriétés organiques et nutritionnelles. Le produit est intégralement traité dans des zones d'hygiène contrôlée, conformément aux réglementations décrites dans le programme d'autocontrôle HACCP appliqué sur le site de production. Les normes IFS (International Food Standard) sont appliquées durant le processus de production.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Le produit doit être conservé au froid, entre 0° C et 4° C. Le produit doit être consommé dans les 24/48 heures après ouverture. Il est recommandé de respecter la chaîne du froid.
MODALITÀ DI CONSUMO	Le produit est prêt à être chauffé dans une casserole traditionnelle pendant 8 minutes ou 4 minutes dans une cocotte minute (2/3 portions)
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italie et / ou autre pays de la CE.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 2%
ALLERGENI	Le produit nature ne contient pas d'allergènes et respecte la directive Européenne CE 2003/89 du 10-11-03 et les modifications successives relatives aux allergènes ainsi que le Règlement (UE) 1169/2011. D'éventuelles contaminations croisées sont signalées sur l'étiquette.
CONFEZIONE	EMBALLAGE PP-EVOH-PP TRANSPARENT ET FILM PLASTIQUE ANTIBUÉE. Déclaration d'autorisation d'entrer en contact avec les denrées alimentaires (D.M. 21/3/1973 et modifications successives). D.Lgs. 142/2006-article 226 section 4; Registre CEE 2004.1935 CEE; Directive CEE 2002/72-CEE et amendements successifs; Directive CEE 1994/62 - CEE. Règlement (UE) 2015/174, de la Commission du 5/02/2015, modifiant ou rectifiant le Règlement UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Absence de Listeria monocytogènes UFC/25 conformément à la réglementation européenne (CE) n. 2073/2005 et ses modifications et intégrations suivantes.