

Insalata di farro

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Insalata di farro

CODICE PRODOTTO

14826

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

FARRO (19,3%), zucchine, pollo, olio di semi di girasole, carote, mais (mais, acqua, sale), pomodori (pomodori, olio di semi di girasole, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), limone, aceto di vino (vino, antiossidante: ANIDRIDE **SOLFOROSA**), sale, prezzemolo, pepe

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Cereali contenenti glutine

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), Latte e prodotti a base di latte, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Pesce e prodotti a base di pesce, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

12 giorni dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0°C a 4°C. Consumare entro 48 ore dall'apertura della confezione e conservare in frigorifero da 0°C a 4°C.

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Belmonte Sas Via Salassa n°3 San Ponso 10080 (TO) - Numero di riconoscimento : IT F5U4N

ISTRUZIONI D'USO

Prodotto pronto al consumo.

Il prodotto può anche essere riscaldato in:

- forno microonde per 4 minuti
- forno tradizionale per 10 minuti a 160°C

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	745 kJ
	178 kcal
Grassi	9,3 g
di cui grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,65 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in vaschette in APET (materiale non idoneo ad essere riscaldato)

DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e succ mod.