

Formato: Latta 1/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 358 kJ / 86 kcal
Grassi 5,7 g
di cui acidi grassi saturi 0,7 g
Carboidrati 4,7 g
di cui zuccheri 0,3 g
Fibre 2,8 g
Proteine 2,6 g
Sale 1,3 g

Funghi Champignon Trifolati

IL PRODOTTO

I funghi champignon sono attentamente selezionati e calibrati durante la raccolta, sgambati manualmente e lavorati esclusivamente da fresco. Il sapore ed il profumo dei funghi vengono esaltati dall'aggiunta di prezzemolo, cipolla, aglio, che li rende ideali per la farcitura di pizze, focacce ed anche per la preparazione di sfiziosi contorni e numerose preparazioni in cucina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Funghi Champignon trifolati pronti all'utilizzo.

SENZA GLUTINE – SENZA GLUTAMMATO – SENZA ACETO – SENZA AMIDO – SENZA ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto \geq 1000g
pH $6,5 \pm 0,5$
Residui fitofarmaci: conformi ai limiti di legge.

INGREDIENTI

Funghi champignon coltivati (*Agaricus Bisporus*) 90%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo 0,1%, cipolla, aglio, pepe, aromi. Senza glutine.

CARATTERISTICHE CONTENITORE

Busta riciclabile in plastica multistrato con alluminio.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Prodotto ad uso professionale. Conservare lontano da fonti di calore a temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni.

TMC

24 mesi