



Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 92 kJ / 389 kcal
Grassi 0,5g
di cui acidi grassi saturi 0,1g
Carboidrati 13,9g
di cui zuccheri 0,3g
Fibre 4,9g
Proteine 5,6g
Sale 1,0g

Lenticchie

IL PRODOTTO

Le Lenticchie sono un classico della tradizione gastronomica italiana, grazie al loro sapore inconfondibile. Selezionate con grande cura, ancora più gustose perché cotte in una salsina di pomodoro, hanno una consistenza compatta che le rende eccellenti per numerose preparazioni. La loro versatilità consente di ottimizzare i tempi di preparazione in cucina, essendo perfette anche nelle brevi cotture.

Risultano

eccellenti per realizzare creme vellutate, zuppe e minestre, da sole o in abbinamento ad orzo perlato o altri cereali, o piatti unici, veloci e gustosi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: ≥ 2.600 g
Peso sgocciolato: ≥ 1.500 g
Vuoto ≥ 15 cm Hg a 20 °C
Sale 0,8 - 1,2 % sul liquido
pH 5,8 - 6,6
Addensanti aggiunti: assenti.
Antifermentativi: assenti.
Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Lenticchie, acqua, sale, concentrato di pomodoro.

CARATTERISTICHE CONTENITORE

Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In appositi magazzini a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per 3 - 4 giorni.

TMC

4 anni.