

## Buoni senza sorprese

## I Nostri prodotti a Marchio

**Filiera Controllata**

PRODOTTO CON LE MIGLIORI MATERIE PRIME

CONTROLLATO E CERTIFICATO LA SICUREZZA E LA QUALITÀ...

...E SOLO NOI FIRMAMO I NOSTRI PRODOTTI.

TO MI FIDO DI Ditaly

Il nostro capitolato certifica che le materie prime, la ricetta e il processo produttivo siano conformi alla qualità definita.

I nostri controlli proseguono fino all'arrivo dei prodotti sullo scaffale.

I nostri capi negozio garantiscono la corretta conservazione fino al momento del tuo acquisto.



### BUONI SÌ... MA SENZA SORPRESE!

Responsabile Controllo Qualità: Dott.ssa Milena Dondi

Ingredienti	Dichiarazione Nutrizionale	per 100 g
Carne di suino, carni di suino separate meccanicamente, sale, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.  Carne di suino Origine: UE Senza glutine Budello non edibile	Energia	1200 kJ / 290 kcal
	Grassi	26 g
	di cui acidi grassi saturi	10 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	14 g
	Sale	2,1 g

<b>Consigli di conservazione</b>	Dopo l'apertura conservare il prodotto a 0°C / + 4°C, adeguatamente protetto e consumare entro 5 giorni.
----------------------------------	--

Abbiamo messo al centro della nostra mission l'attenzione per l'ambiente per garantire il benessere delle future generazioni. Il nostro **impegno** si concretizza nell'**ecosostenibilità**: puntiamo sull'utilizzo limitato degli imballi con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale dei nostri packaging.

**Verifica le disposizioni del tuo Comune per la raccolta dei rifiuti**

**BUDELLO STAMPATO: PLASTICA – 7**  
RACCOLTA DIFFERENZIATA

## Caratteristiche di prodotto

le caratteristiche evidenziate con il simbolo si riferiscono al prodotto della presente scheda

	Prodotto italiano		Senza zuccheri aggiunti
	Senza glutine		A basso contenuto di grassi
	Adatto ad una alimentazione vegetariana		Fonte di proteine
	Da agricoltura biologica		Ricco di omega 3
	Senza sale aggiunto		Senza conservanti aggiunti

**Il fornitore è certificato secondo gli standard IFS, BRC, ISO 14001**