



PATATE GRIGLIATE con ROSMARINO 450 g e

Codice EAN: 8051763029458

Buoni senza sorprese

I Nostri prodotti a Marchio

Filiera Controllata



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 di prodotto
Patate grigliate 99% (patate, sale), rosmarino 1%. SENZA GLUTINE.	Energia	429 kJ / 101 kcal
	Grassi	0,2 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	21 g
	di cui zuccheri	0,4 g
	Fibre	3,2 g
	Proteine	2,3 g
	Sale	0,70 g

La confezione contiene 3 porzioni da 150 g.

Consigli di conservazione	Nel congelatore: a -18°C Vedi data indicata sulla confezione; -12°C per 1 mese; -6°C per 1 settimana; nello scomparto ghiaccio: 3 giorni; nel frigorifero: consumare entro 1 giorno dallo scongelamento. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore. Alimento da consumarsi previa cottura.
---------------------------	--

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		
	SACCHETTO: LDPE 4 - PLASTICA 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



Il fornitore è certificato secondo lo standard BRC, IFS, UNI 11233:2009, UNI EN ISO 22005:2008.