

	COOPERATIVA PESCATORI DEL TRASIMENO soc. coop.	SCHEDA 28
	SCHEDA TECNICA di PRODOTTO: Carpaté Paté di Tinca affumicata (<i>Cyprinus carpio</i>) con Olio Extravergine di Oliva e semi di Finocchio Vasetto da 140g	

INGREDIENTI: POLPA DI **CARPA** AFFUMICATA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 40%, SEMI DI FINOCCHIO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO
ENERGIA	1697 KJ 406 KCAL
GRASSI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (SFA)	37,65 G 5,08 G
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	2,54 G 0 G
PROTEINE	14,17 G
SALE	1,57 G



PRODOTTO OTTENUTO DA POPOLAZIONE ADULTA E SANA

SHELF LIFE: 13 MESI A TEMPERATURA AMBIENTE

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO: VASETTI DA 212 ML CON 140G DI PRODOTTO

INDICAZIONI:

PRODOTTO DA CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE (IL LUOGO FRESCO E ASCIUTTO)

PRIMA DELLA PRIMA APERTURA DELLA CONFEZIONE VA VERIFICATA L'ASSENZA DI "CLIC CLAC" PREMENDO AL CENTRO DEL TAPPO

UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE: CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 5 GIORNI

NOTE:

L'AFFUMICATURA DELLA CARPA È DI TIPO "A CALDO" OTTENUTA DAL FUMO GENERATO DALLA LENTA COMBUSTIONE DI CRUSCELLO DI FAGGIO

METODO DI PRODUZIONE DELLA TINCA: PESCATO IN ACQUE DOLCI, ITALIA.

ZONA DI CATTURA (ITALIA):

- LAGO TRASIMENO (IT);

IL NUMERO DI LOTTO DEL PESCE PESCATO NEL LAGO TRASIMENO FINISCE CON R..

CATEGORIA DEGLI ATTREZZI DI PESCA IMPIEGATI: RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE

ALLERGENI: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, PUÒ CONTENERE TRACCE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOIA, UOVA, LATTE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.