



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DONNA LISA” – PATÉ DI CARCIOFI Vaso da 212 ml
CODICE A BARRE/BAR CODE	8023767000658
INGREDIENTI INGREDIENTS	INGREDIENTI: carciofi 63%, olio d’oliva 36%, aglio, sale, aceto di vino. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. INGREDIENTS: artichokes 63%, olive oil 36%, garlic, salt, wine vinegar. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant
DATI CONFEZIONE UNIT INFORMATION	Vaso/Glass: 212 ml Peso Netto/Net Weight: 190g. Peso sgocciolato/Drainet Weight: 125gr
DATI CARTONE E PALLET CASE AND PALLET INFORMATION	Pezzi per cartone/Unit per case: 12 Peso lordo cartone/Gross weight of case: 4500g, circa/about N. cartoni per fila pallet/N. cases per layer on pallet: 14 N. file per pallet/N. of layers per pallet: 13 N. cartoni per pallet/N. of cases per pallet: 182
LOTTO E SCADENZA LOT AND BEST BEFORE	36 mesi dalla produzione/36 months from production Confezione aperta/Once opened: Dopo l’apertura conservare in frigo e consumare entro 7 giorni/once opened keep refrigerated and consume within 7 days
REGOLE DI CONSERVAZIONE PRESERVATION RULES	Conservare in un luogo fresco e al riparo dalla luce e fonti di calore Keep in a cool dark place
VALORI NUTRIZIONALI MEDI X 100g. MEDIUM NUTRITIONAL VALUES X 100g.	VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE: 80,15 Kcal GRASSI TOTALI/TOTAL FAT: 12,9g. Grassi Saturi/Saturated Fat: Grassi Polinsaturi/Polyunsaturated Fat: Grassi Monoinsaturi/Monounsaturated Fat: PROTEINE/PROTEIN: 0,9g. CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: 4,97g. COLESTEROLO/CHOLESTEROL: 0g.
INFORMAZIONI SUGLI ALLEGERNI INFORMATIN ABOUT ALLERGENS	IL PRODOTTO E’ PRIVO DI/THE PRODUCT IS FREE OF: <ul style="list-style-type: none"> • Cereali e Glutine/Cereals and Gluten • Uova/ Eggs • Latte/Milk • Pesce/Fish • Crostacei/Shellfish • Soia/Soy • Arachidi/Peanuts • Noci, nocciole, mandorle/Walnut, hazelnuts, almonds • Sedano/Celery • Senape/Mustard • Sesamo/Sesam
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	“DONNA LISA” – Paté di Carciofi – non appena i Carciofi raggiungono il nostro stabilimento, vengono eliminati il gambo e le parti esterne, lavati, tagliati e scottati in una soluzione con acqua, sale, aceto e gli acidi citrico e ascorbico. Successivamente vengono tritati con l’aggiunta di olio di oliva e delle spezie fino ad ottenere una pasta con la consistenza desiderata. La pasta viene messa nei vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. Il Paté di Carciofi Donna Lisa, è molto gustoso se servito su tartine per l’aperitivo. Ottimo come condimento su carni lesse, insalate, toast farciti, panini e tramezzini. “DONNA LISA” – Artichokes Paté – as soon as the Artichokes reaches us, they are selected, washed, depetoled and scalded in a water, salt, wine vinegar, citric acid and ascorbic acid solution. After they are cutterized with herbs and olive oil, put in a glass and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Artichokes Paté from Donna Lisa are particularly tasty served as an hors d’oeuvres on toast, crackers or pastry. They are an excellent dressing for, boiled meats, salads, toasted sandwiches and rolls.

DONNALISA s.r.l. - Unipersonale

Via Magenta, 62 - 71016 San Severo (FG) - Italy - Tel. 0882.227640 - Fax 0882.243329

<http://www.donnalisafood.com/> - <http://www.donnalisa.it/> - E-mail: info@donnalisafood.com

n° iscr. R.E.A. 206700 - n° iscr. Reg. Impr. di Foggia 530695/1997 - Cap. Soc. € 18.900,00 i.v. - P. IVA 02269940710