



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DONNA LISA” – PATÉ DI OLIVE NERE Vaso da 212 ml
CODICE A BARRE/BAR CODE	8023767000665
INGREDIENTI INGREDIENTS	INGREDIENTI: Olive nere 63%, olio d'oliva 36%, sale. Correttore di acidità: acido citrico INGREDIENTS: Black olives 63%, olive oil 36%, salt. Acidity regulator: citric acid.
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: 85,15 Kcal 356,51 KJ GRASSI TOTALI/TOTAL FAT: 14,9g. 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 Olive nere – viene prodotto da olive della varietà “Peranzana” triturate con l'aggiunta di olio di oliva 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 Olive nere 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” – Black Olives Paté – is made from Peranzana cultivar olives cutterized with olive oil, put in a glass, and then pasteurized. Finally the glass are washed, dried and then labelled. The Black Olives 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