



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DONNA LISA” – POMODORI SECCHI in Olio di Oliva – Vaso da 314 ml
CODICE A BARRE/BAR CODE	8023767000634
INGREDIENTI INGREDIENTS	INGREDIENTI: Pomodori secchi 63%, olio d'oliva 36%, sale, capperi, aglio, peperoncino, menta, aceto di vino. Correttore di acidità: acido citrico. INGREDIENTS: Sundried Tomatoes 63%, olive oil 36%, salt, capers, garlic, chili, mint, wine vinegar. Acidity regulator: citric acid.
DATI CONFEZIONE UNIT INFORMATION	Vaso/Glass: 314 ml Peso Netto/Net Weight: 280g. Peso sgocciolato/Drainet Weight: 180gr
DATI CARTONE E PALLET CASE AND PALLET INFORMATION	Pezzi per cartone/Unit per case: 12 Peso lordo cartone/Gross weight of case: 6000g. circa/about N. cartoni per fila pallet/N. cases per layer on pallet: 10 N. file per pallet/N. of layers per pallet: 12 N. cartoni per pallet/N. of cases per pallet: 120
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: 65 Kcal 272,14 Kj GRASSI TOTALI/TOTAL FAT: 4,75g. Grassi Saturi/Saturated Fat: Grassi Polinsaturi/Polyunsaturated Fat: Grassi Monoinsaturi/Monounsaturated Fat: PROTEINE/PROTEIN: 1,22g. CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: 4,1g. 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” – Pomodori secchi – non appena i Pomodori secchi raggiungono il nostro stabilimento, vengono fatti reidratare e dissalare con una soluzione acetosa. Successivamente vengono selezionati visivamente e scartati i pomodori non idonei, poi vengono messi in vasetti con la concia degli aromi, colmati di olio di oliva e pastorizzati. “DONNA LISA” – Sundried Tomatoes – as soon as the Sundried Tomatoes reaches us, they are washed and then rehydrated in a solution of water and wine vinegar, after they are selected and then put in a glass with herbs and olive oil and pasteurized. After the glass are washed, dried and then labelled.

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