



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DONNA LISA” – POMODORINI “DATTERINI” in Salamoia - Vaso da 720 ml
CODICE A BARRE/BAR CODE	8023767001082
INGREDIENTI INGREDIENTS	INGREDIENTI: pomodorini italiani 63%, acqua, sale 4%. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. INGREDIENTS: Italian little tomatoes 63%, water, salt 4%. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.
DATI CONFEZIONE UNIT INFORMATION	Vaso/Glass: 720 ml Peso Netto/Net Weight: 680g. Peso sgocciolato/Drainet Weight: 600gr
DATI CARTONE E PALLET CASE AND PALLET INFORMATION	Pezzi per cartone/Unit per case: 6 Peso lordo cartone/Gross weight of case: 6000g, circa/about N. cartoni per fila pallet/N. cases per layer on pallet: 16 N. file per pallet/N. of layers per pallet: 6 N. cartoni per pallet/N. of cases per pallet: 96
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: 25 Kcal GRASSI TOTALI/TOTAL FAT: 0g. Grassi Saturi/Saturated Fat: Grassi Polinsaturi/Polyunsaturated Fat: Grassi Monoinsaturi/Monounsaturated Fat: PROTEINE/PROTEIN: 1,4g. CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: 4,00g. 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” – Pomodorini in acqua e sale – non appena i Pomodorini raggiungono il nostro stabilimento, vengono selezionati, lavati e messi nei vasi con acqua, sale, acido citrico e acido ascorbico e pastorizzati. Infine, i vasi vengono lavati, asciugati ed etichettati. I Pomodorini in acqua e sale Donna Lisa vengono utilizzati preferibilmente a crudo per pane, bruschetta, friselle. Ottimi in cottura come condimento per pasta e per la preparazione di sughi, stufati, pesce al cartoccio, zuppe di pesce, verdure cotte, legumi, minestrone, pizza, uova strapazzate. “DONNA LISA” – Little Tomatoes in water and salt – as soon as the Little Tomatoes reaches us, they are selected, washed and putted in glass with water, salt, citric acid and ascorbic acid and then pasteurized. After the glasses are washed, dried and then labelled. The Little Tomatoes in water and salt from Donna Lisa are mainly used uncooked on bread, “bruschetta” and “friselle”, but they are also excellent cooked as dressing for pasta and to add in sauces, casseroles, baked fish, fish soups, cooked vegetables, pulses, soups, scrambled eggs and on pizza.

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