

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		MOD 07 02 01
		REV.: 00
		DATA: 01.2021
		PAGINA 1 DI 2

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME	Ragù di Carni bianche / Sugo del cortile	2. DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Ragù di Carni bianche
	White meats ragout		White meats ragout

3. FORMATI E CODICE ARTICOLO / SIZE AND ITEM CODE	FORMATO / SIZE (G)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	4. PRODUTTORE / PRODUCER
	180	RACBISE	

5. INGREDIENTI / INGREDIENTS	Carne di pollo 27%, carne di coniglio 27%, pomodoro, carne di tacchino 19%, cipolla, vino, olio extra vergine di oliva, sedano , carota, sale, spezia.
	Chicken meat 27%, rabbit meat 27%, tomato, turkey meat 19%, onion, wine, extra virgin olive oil, celery , carrots, salt, spice.

6. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration per 100 g			
	Energia / Energy	608		kJ
		145		kcal
	Grassi / Fat	8,0		g
	- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,0		g
	Carboidrati / Carbohydrate	2,8		g
	- di cui zuccheri / of which sugars	1,4		g
	Fibre / Fibre	0,3		g
Proteine / Protein	15,3		g	
Sale /Salt	1,38		g	

7. ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS
		Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and derivatives			Frutta a guscio e derivati/ Nuts and derivatives	
	Crostacei e derivati/ Crustaceans and derivatives			Sedano e derivati/Celery and derivatives	x	
	Uova e derivati/ Eggs and derivatives			Senape e derivati/ Mustard and derivatives		
	Pesce e derivati/ Fish and derivatives /			Sesamo e derivati/ Sesame and derivatives		
	Arachide e derivati/Peanut and derivatives			Solfiti e derivati/ Sulphites and derivatives		
	Soia e derivati/ Soy and derivatives			Lupini e derivati/ Lupins and derivatives		
	Latte e derivati/ Soy and derivatives			Molluschi e derivati/ Molluscs and derivatives		

8. CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione.
	36 months after date of production.

9. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	Una volta aperto il prodotto deve essere conservato in frigo tra 0 e +4 °C e consumato entro qualche giorno.
	Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.

10. MODALITÀ D'USO / EMPLOY	Il prodotto può essere utilizzato tal quale come condimento di crostini e primi piatti.
	The product are perfect to accompany appetizers and first dishes.

