

Cardi al naturale

Thistles au naturel



Croccanti cardi al naturale, attentamente selezionati e lavorati a mano. Ottimi da gustare semplicemente con un filo d'olio, si prestano bene anche alla frittura, alla cottura al forno, al gratin o grigliati.

Crunchy natural thistles, carefully selected and processed by hand. Excellent to enjoy simply with a drizzle of oil, are also suitable for frying, as well as baking, au gratin or grilling.

Cardi al naturale

Thistles au naturel

Ingredienti: cardi 65%, acqua 34%, sale.

Correttore di acidità: acido citrico.

Antiossidante: acido ascorbico.

Trattamento termico:

pastorizzazione.

Packaging: vaso di vetro.

Temperatura di trasporto:

ambiente.

Temperatura di conservazione:

ambiente.

Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

A vaso chiuso

Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto.

A vaso aperto

Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo e consumare entro pochi giorni. Assicurarsi sempre che l'olio d'oliva ricopra il prodotto.

Ingredients: thistles 65%, water 34%, salt.

Acidity regulator: citric acid.

Antioxidant: ascorbic acid.

Thermal treatment:

pasteurization.

Packaging: glass jar.

Transport temperature: room

temperature.

Storage temperature: room

temperature.

Shelf life: 24 months from the date of production.

STORAGE METHOD

Closed jar

Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place.

Open jar

After opening, store product in the refrigerator and consume within a few days. Always ensure that oil covers the product.



VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto sgocciolato

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100 g of drained product

Valore energetico Energy	214 kJ - 55 kcal
Grassi Fat	0,3 g
Acidi grassi saturi of which saturates	0,14 g
Carboidrati Carbohydrates	7,8 g
di cui zuccheri of which sugars	0,8 g
Proteine Protein	3,5 g
Sale Salt	1,6 g



Vegano

Vegan



Ovo-latto
Vegetariano

Ovo-lacto
vegetarian



Vegetariano

Vegetarian



Senza
Glutine

Gluten
free

PALLETIZZAZIONE | PALLETIZING

Codice EAN EAN Code	Capacità vaso Jar capacity	Peso netto Net weight	Unità per scatola Units per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Scatole per pallet Boxes per pallet
8054619202531	720 ml	700 g	8	12	7	84
8054619202548	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054619202555	3100 ml	3000 g	4	8	5	40

L'Azienda garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera.
The company guarantees, for all its products, full traceability across the entire supply chain.