

Fave bianche e cicorie biologiche**Caratteristiche di produzione:****Processo produttivo:** cottura pasta, cottura fagioli a vapore, miscelazione , confezionamento.**Componenti:** bollitore, miscelatore, tavoli e carrelli in acciaio inox, forno a vapore, riempitrice.**Ingredienti:****pasta:** Fave bianche 78,22%, cicorie 19,80%, olio extra-vergine di oliva 0,99%, sale marino.**Caratteristiche del prodotto:****Aspetto e consistenza:** prodotto precotto, colore naturale, di consistenza tipica.**Gusto:** sapore tipico ed eccellente.**Modalità d'uso:** : primo piatto; prodotto in atmosfera controllata da consumarsi previa cottura.**Modalità di preparazione :**

estrarre la vaschetta dall' apposita confezione; sollevare il lembo del film trasparente; in forno tradizionale: preriscaldare il forno alla temperatura di 180°C tempo di rinvenimento: 20 minuti a 180°C. In forno a microonde: tempo di rinvenimento: 5 minuti a 500/600 W.

Modalità di conservazione :

- (0 – 4 °C) consumare entro la data di scadenza prevista dall'etichetta;
- in frigorifero entro 1 gg dall'acquisto.

Scadenza: 2 mesi dalla data di produzione.**Caratteristiche della confezione:**

Vaschetta nera C-Pet con film plastico trasparente (idoneo per surgelazione - microonde - cottura).

Unità di prodotto: 150 gr. - 250 gr. - 1 kg.

	pz. per scatola	scatole per fila	file per pallet	scatole per pallet	pz. per pallet
150 gr.	20	8	40	5	800
250 gr.	20	8	40	5	800
1 kg.	6	8	40	4	240



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - www.miaterra.it - info@miaterra.it

p. I.V.A. 03514350713