

Sestafoglia

Crema di Funghi con funghi porcini



Crema di funghi champignon e porcini con l'aggiunta di prezzemolo fresco coltivato in campo e lavorato accuratamente per preservarne la qualità

Dopo la lavorazione il prodotto subisce un trattamento termico che ne allunga la conservabilità.

Prodotto pronto al consumo da impiegare come condimento per la pasta o come antipasto da spalmare sui crostini.

Consigli per l'uso
Ideale come aperitivo sui crostini o come condimento per la pasta.

Ingredienti: Funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 46%, olio di semi di girasole, funghi porcini (*Boletus edulis*) 11%, prezzemolo 4,5%, aglio, sale, correttore di acidità: acido lattico.
Ingredients: Champignon mushrooms (*Agaricus bisporus*) 46%, sunflower seed oil, porcini mushrooms (*Boletus edulis*) 11%, parsley 4,5%, garlic, salt, acidity regulator: lactic acid

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi capsula / Best before end: see lid
Da conservare in frigorifero dopo l'apertura / Keep refrigerated after opening

Sestafoglia
semilavorati di piante aromatiche

Crema di Funghi
con funghi porcini

PESO NETTO
NET WEIGHT
180 g e

Prodotto/Produced in
Via Oliere e Saponeria Meridionali, 39
70056 Molfetta (BA) - Italia
Primafonte Srl, Via Ungheria, 100
60027 Osimo (AN) - Italia
www.sestafoglia.it

PRODOTTI IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g	
Energia / Energy	1478 kJ - 359 Kcal
Grassi / Fat	38,2 g
di cui saturi / of which saturates	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	0,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,9 g
Proteine / Protein	2,9 g
Sale / Salt	1,1 g

INGREDIENTI

Funghi champignon (*Agaricus Bisporus*) 46%
Olio di semi di girasole
Funghi Porcini (*Boletus Edulis*) 11%
Prezzemolo 4,5%
Aglio
Sale
Correttore di acidità: acido lattico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1478 kJ/ 359 kcal
Grassi	38,2 g
di cui saturi	4,5 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	2,9 g
Sale	1,1 g

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
Una volta aperto, mantenere in frigorifero
TMC: 36 mesi dalla data di produzione