

CHAMPIGNON BIANCO AFFETTATO

FUNGHI FRESCHI PRONTI ALL'USO – 300g
READY TO EAT FRESH MUSHROOMS – 300g



I funghi champignon bianchi vengono raccolti sui letti di coltivazione a mano. Dopo la raccolta, i funghi vengono puliti, lavati, affettati e preparati per essere confezionati in giornata, poi immediatamente spediti sul mercato.

Sliced mushrooms are collected by hand on beds of cultivation. After harvesting, mushrooms are submitted to cleaning, washing, preparing and packaging processes in the day, then mushrooms are immediately placed to the market.

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Nome scientifico <i>Scientific Name</i>	Comp. Media (%) <i>Average composition (%)</i>	Forma <i>Form</i>
-----------------------------------	--	---	----------------------

Funghi champignon <i>Mushrooms</i>	<i>Agaricus bisporus</i>	100%	Funghi champignon affettati Sliced mushrooms
---------------------------------------	--------------------------	------	---

PACKAGING

Tipo confezione <i>Type of package</i>	Vassoio in PS – 22x14,5x2 cm <i>Tray in PS – 22x14,5x2 cm</i>
Atmosfera protettiva <i>Modified atmosphere packaging (MAP)</i>	NO
Codifica lotti <i>Lots encoding</i>	gg/mm/aa <i>dd/mm/yy</i>
Pezzi per collo <i>Pieces per box</i>	9 pezzi in cartoni 30x40x16 cm <i>9 pieces in cardboard boxes 30x40x16 cm</i>
Pallettizzazione <i>Palletizing</i>	Bancali 80x120: 8 colli per strato; 14 strati per pallet <i>Pallets 80x120, 8 packages per layer, 14 layers per pallet</i>

ETICHETTA



Provalo crudo in insalata. *Try it raw in salad. Perfect*
 Perfetto anche per pizze, *also for pizza, bruschetta,*
 bruschette, risotti e pasta *risotto and pasta*

- ✓ RICCO DI
PROTEINE
- ✓ POCHE
CALORIE
- ✓ FONTE DI
POTASSIO



Grazie alla pratica confezione è l'ideale per un pasto sano, appetitoso e pratico.

FRESCO, GUSTOSO, A PORTATA DI MANO, PROPRIO COME SE LO COLTIVASSI TU!

Indicazioni Nutrizionali CHAMPIGNON	% per 100g*	
	Per 100 gr	
Energia	Kcal 24 Kj 102	1.2
Grassi di cui Acidi grassi saturi	g 0.3	0.4
	g 0.1	0.5
Carboidrati di cui Zuccheri	g 2.2 g 1.7	0.8 1.9
Fibra	g 1.0	
Proteine	g 2.7	5.4
Sale (sodio naturalmente presente)	g 0.1	1.7
Potassio	mg 355	18% VNR

* del consumo di riferimento giornaliero, assunzioni di un adulto medio (8400Kj/2000 Kcal)



Scopri tutti i prodotti **Sapori del mio Orto** su www.sipo.it e segui il nostro team di esperti sul blog.sipo.it e sulla nostra pagina FB: **Sipo - Sapori del mio Orto**

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE: MORPHOLOGICAL CHARACTERISTICS:

CAPPELLO <i>CAP or PILEUS</i>	4-6 cm, convesso, carnoso, con cuticola dal bianco al bruno chiaro, più scura al contatto, da giovane margine con membrana fioccosa <i>4-6 cm large, convex, fleshy, with cuticle from white to light brown, becoming darker when in contact</i>
LAMELLE <i>GILLS or LAMELLAE</i>	Fitte, prima bianche poi rossastre – brune <i>Thick, with colour blending from white to red-brownish</i>
GAMBO <i>STIPE</i>	3-4 x 1,5-2 cm, corto e sodo, bianco e liscio, con anello bianco e membranoso <i>3-4 x 1,5-2 cm, short and compact, white and smooth, with a white ring and membranous</i>
CARNE <i>FLESH</i>	Soda e bianca, al taglio rosea, dal buon odore e sapore <i>Compact and white, pinkish when cut, with good smell and good taste</i>

Temperatura di Trasporto e Conservazione: nel rispetto della catena del freddo ad una temperatura inferiore agli 8°C


Storage and Transport Temperature: ensuring cold chain at a temperature lower than 8 °C

Shelf-life: 7 gg

INFORMAZIONI COMMERCIALI

TRADE SPECIFICATIONS

CODICE EAN EAN CODE	IVA VAT
8001252000369	4%

Note	Il prodotto potrebbe provenire da magazzini non certificati IFS
Logo Commerciale oltre Sipo	

Disponibilità: Annuale

Availability: Annual