



FUSILLI 100% LENTICCHIE ROSSE - FUSILLI 100% RED LENTILS

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Fusilli 100% Lenticchie Rosse/
Fusilli 100% Red Lentils

Codice articolo / Article code

4811002

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight (kg)

250 g

Shelf life

36 mesi / months

Temperatura conservazione / Storage Temperature

Temperatura ambiente / Room temperature

Modalità di conservazione / Storage Condition

Luogo fresco ed asciutto / Cool and dry place

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Farina di lenticchie rosse biologica

Non UE

Organic Red lentils flour

Non UE

CLAIMS

Indicazioni nutrizionali e sulla salute (Reg CE 1169/2011 - 1924/2006) / Nutrition Claims and Health claims (Reg EC 1169/2011 - 1924/2006)

- Alto contenuto di fibre / High content of Fibre
- Basso contenuto di acidi grassi saturi / Low content of saturated fatty acids
- Alto contenuto di proteine / High content of Proteins



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Rosso brillante /
Bright red

Consistenza della pasta / Paste Texture

Elastico, tipico della pasta senza glutine / Elastic,
typically of gluten-free pasta

Sapore / Taste

Ricco e leggermente intenso / Rich, slightly intense

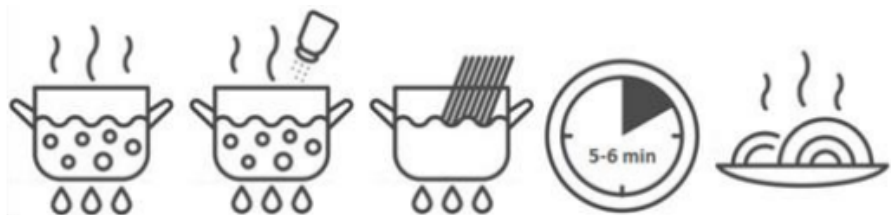
Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1449 kJ /	342 kcal
Grassi / Fat	1,8	g
di cui saturi / of which Saturated	0,35	g
Carboidrati / Carbohydrate	54	g
di cui zuccheri / of which Sugar	1,7	g
Proteine / Protein	24	g
Sale / Salt	0,9	g
Fibre/fiber	8	g

Istruzioni di preparazione / Preparation instructions

Portare a ebollizione 2-3 litri d'acqua in una grande pentola.
Aggiungere la pasta all'acqua bollente e cuocere per 5-6 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Togliere dal fuoco. Scolate e poi usate la vostra pasta in qualsiasi ricetta vogliate! /

Bring 2-3 litres of water to a boil in a large pot.
Add pasta to the boiling water, and cook for 5-6 minutes, stirring occasionally.
Remove from heat. Drain and then use your pasta in whatever recipe you'd like!





Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

I parametri microbiologici sono conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e i parametri dei contaminanti sono conformi al Reg CE 1881/2006. Per il prodotto biologico sono rispettati i valori secondo il Reg CE n. 889/2008, che stabilisce norme dettagliate per l'attuazione del Reg. CE n. 834/2007. /

Microbiological parameters are according to Reg EC 2073/2005 and Contaminants parameters are according to Reg. EC 1881/2006. For Organic product are respected the values according to Reg. EC no 889/2008, laying down detailed rules for the implementation of Reg EC No 834/2007.

Dettagli logistici / Logistic Details

Imballo primario / Primary Packaging	Film multistrato neutro (PP+BOPP) / Multilayer neutral film (PP+BOPP)
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone con etichetta di identificazione / Cardboard box with identification label
Pezzi per cartone / Units per box	6
Colli per pallet / Cases per pallet	216
Strati per Pallet / Layers per pallet	12
Pezzi per Pallet / Units per pallet	1296
Dimensioni imballo secondario (LxPxH) / Secondary packaging dimensions (LxWxH)	250x200x170 cm
Altezza bancale / Height of pallet	224 cm
Peso bancale / Weight of pallet	390 kg
Codice a barre / EAN Code	2693304
Codice a barre cartone / EAN Bar Code	98032644730598



Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	SI/YES
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO

OGM

Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003, NON CONTIENE ogm, nè è derivato da ogm, e non contiene ingredienti OGM / Product complies with EU Reg. 1829/2003 and 1830/2003, DOES NOT CONTAIN GMO, nor is derived from GMO, and does not contain GMO ingredients

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it