

<i>Descrizione Prodotto</i>	Zuppa della Tradizione Umbra Bio - rintracciabilità di filiera
<i>Ingredienti</i>	Ceci, cicerchie e farro dicoccum intero bio.
<i>Caratteristiche Chimiche</i>	Umidità 13 g/100g di prodotto; Ceneri 2,13 g/100g di prodotto; aW N.A.; Ph. 6,12
<i>Profilo Microbiologico</i>	Carica batterica mesofila totale 63.000 CFU/g; Coliformi totali <5 CFU/g; E.coli <5 CFU/g; Stafilococchi coag+term+ <5 CFU/g; Salmonella: assente /25g; Listeria Monocytogenes: assente /25g; Muffe 320 CFU/g; Lieviti <5 CFU/g
<i>Valori Nutrizionali std USA</i>	Secondo lo Standard USA: Porzione 45g (1/5 cup); Porzioni per confezione 22 (riferito a 1kg); Calorie 147; Calorie dai lipidi 14. Valore percentuale giornaliero*: Lipidi totali 1,5g(2,4%); Lipidi saturi 0,3g (1,5%); Colesterolo 0mg (0%); Sodio 5,4mg (0,2%); Carboidrati totali 23,4g (7,8%); Fibra alimentare 4,2g (16,9%); Zuccheri 0,6g; Proteine 9,7g; Vitamina A 0%; Vitamina C 3,8%; Calcio 1,7%; Ferro 0% *I valori percentuali giornalieri - Percent Daily Value (DV) - sono basati su una dieta di 2000 calorie. I vostri valori giornalieri potrebbero essere superiori o inferiori e dipendono dalle rispettive necessità caloriche: calorie 2000 (2500). Lipidi totali inferiori a 65g (80g); Lipidi saturi inferiori a 20g (25g); Colesterolo inferiore a 300mg (300mg); Sodio inferiore a 2400mg (2400mg); Carboidrati totali 300g (375g); Fibra alimentare 25g (30g). Calorie per grammo: Lipidi 9; Carboidrati 4; Proteine 4.
<i>Valori Nutrizionali std EU</i>	Secondo lo standard UE: Principali valori per 100g: Valore energetico 326 Kcal/100g; Valore energetico 1364 KJ/100g; Proteine 21,6 g/100g; Carboidrati totali 52,10 g/100g; Lipidi totali 3,4 g/100g; Fibra alimentare 9,4 g/100g; Sodio 10 mg/100g; Ferro 5,8 mg/100g; Lipidi saturi 0,7 g/100g; Calcio 70,6 mg/100g
<i>Profilo Organolettico</i>	Odore e colore tipico del prodotto
<i>Stabilizzazione</i>	Atmosfera controllata con azoto e anidride carbonica
<i>Modalità di Conservazione</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore
<i>Conservabilità</i>	Due anni
<i>Aspetto</i>	Sacchetto da 1 kg in scatola da 6 pezzi