

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Trifolata di funghi con porcini

Chopped mushrooms with porcini



mobile +39 333 777 0770

sede legale / registered office:
via XXV Aprile, 98- 88900 Crotona (ITALY)

sede operativa / operational headquarters:
via Giuseppe Mercalli 88900 Crotona (ITALY)

P.I. IT03348020797

www.onlygooditaly.com

info@onlygooditaly.com

info@pec.onlygooditaly.com

CODICE DESTINATARIO PER
FATTURE ELETTRONICHE: 5RU082D



Scheda di prodotto / Product Data Sheet
Valori validi per tutte le tipologie
Values valid for all types



Denominazione: / Product name:	Trifolata di funghi con porcini / Chopped mushrooms with porcini
Descrizione del prodotto: / Product description:	<p>I funghi a fette saltati sono un contorno adatto per aiutare vari tipi di alimenti, in particolare quelli di carne come arrosto di maiale, manzo o agnello, filetti, costolette, scaloppini. I funghi vengono selezionati tra i più pregiati e preziosi del nostro territorio grazie al loro sapore naturale e all'ottimo gusto e alla carne bianca che non cambia aspetto e colore dopo il taglio. I funghi a fette sono anche ottimi da abbinare alla polenta o aggiunti alle zuppe, alle spezie di pasta e riso, nonché nelle crepes. I funghi vengono tagliati con deliziosi contorni adattati per accompagnare una varietà di piatti: dall'arrosto alle crepes! Il pane tostato con funghi affettati è un antipasto stagionale, facile da preparare e molto gustoso. Il pane tostato con i funghi affettati può essere gustato sia freddo, entrambi caldi e rappresentano un'alternativa efficace al classico pane tostato al gusto di pomodoro. La presenza dei funghi porcini conferisce un aroma molto ricco e caratteristico al pane tostato con funghi saltati.</p> <p>Sautéed sliced mushrooms are a suitable contour for assisting various kinds of foods, especially those of meat such as roast pork, beef or lamb, fillets, chops, scaloppini. Mushrooms are selected among the most valuable and precious ones in our territory thanks to their natural flavor and great taste and white meat that do not change appearance and color after cutting. The sliced mushrooms are also very good to combine with polenta or added to soups, to spices of pasta and rice as well as in the crepes. Mushrooms are sliced a delicious contours adapted to accompany a variety of dishes: from the roast to the crepes! Toasted bread with sliced mushrooms are a seasonal appetizer, easy to prepare and very tasty. Toasted bread with mushrooms sliced can be enjoy both cold, both warm and are an efficient alternative to the classic toasted bread at the taste of tomato. The presence of the porcine mushrooms gives a very rich and distinctive aroma to the toasted bread with sautéed mushrooms.</p>
Modalità di consumo: / Mode of consumption:	<p>I funghi porcini trifolati sono un contorno adatto ad affiancare svariati tipi di pietanze, specialmente quelle a base di carne come arrosti di maiale, di manzo o agnello, filetti, costate, scaloppine. I funghi porcini sono tra i più pregiati e ricercati nel nostro paese grazie al loro naturale aroma e ottimo sapore e alle carni bianche che non mutano aspetto e colore dopo il taglio. I funghi porcini trifolati sono ottimi anche per accompagnare la polenta o da aggiungere alle zuppe, ai condimenti di pasta e riso come anche nelle crespelle.</p> <p>Sautéed porcini mushrooms are a side dish suitable to combine various types of dishes, especially those based on meat such as roast pork, beef or lamb, fillets, ribs, scallops. Porcini mushrooms are among the most prized and sought after in our country thanks to their natural aroma and excellent flavor and to white meats that do not change appearance and color after cutting. Sautéed porcini mushrooms are also excellent to accompany polenta or to add to soups, pasta and rice condiments as well as in crepes.</p>
Shelf life:	36 mesi dalla data di produzione 36 months from the date of production

Scheda di prodotto / Product Data Sheet
Valori validi per tutte le tipologie
Values valid for all types



Ingredienti: / Ingredients:	Funghi "pleorotus ostreatus", "stropharia rugosaannullata", "lentinellus edodes", funghi porcini "boletus edulis", olio d'oliva, peperone, peperoncino, prezzemolo, sale, acqua, tracce di aceto, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido L-ascorbico / Mushrooms "pleorotus ostreatus", "stropharia rugosaannullata", "lentinellus edodes", porcini mushrooms "boletus edulis", olive oil, pepper, chilli pepper, parsley, salt, water, traces of vinegar, acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: L-ascorbic acid	
Valori nutrizionali (valori medi) Nutritional values (average values)	Energia / Energy (kj)	134
	Energia / Energy (kcal)	32
	Grassi / Fat (g)	1.7
	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids	0.4
	Carboidrati / Carbohydrates (g)	2.1
	di cui zuccheri / of which sugars (g)	3.1
	Proteine / Protein (g)	2.1
	Sale / Salt (g)	0.5
Fibre / Fibers (g)	2.1	
Codice Articolo / Code Article	CND0041106600000	
Codice EAN / EAN code	8053323930785	
Codice Cartone / Carton Code	18053323930782	

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Valori per i vari formati
Values for the various formats



Confezionamento: / Packaging:	Vaso in vetro Glass jar
Formato: / Format:	212 ml
Peso netto circa: Net weight approx:	200g
Peso sgocciolato circa: / Weight drained approx:	200g
Dimensioni pezzo circa: Size approx:	Vaso cilindrico di altezza al coperchio 8,5cm e diametro 6,5cm. Cylindrical jar with lid height 8.5cm and diameter 6.5cm
Peso netto confezione (g): / Piece Net Weight (g)	200
Peso del prodotto lordo (g): Weight of the gross product (g):	330
Dimensioni cartone: larghezza x altezza x profondità (cm) / Carton size: width x height x depth (cm):	28,5 x 14 x 22
Tara cartone (g) Carton tare (g)	250
Nr. di pezzi per cartone: Nr. of pieces per carton:	12
Peso lordo cartone (g) Carton gross weight (g)	4.210
Imballaggio / Carton packaging:	Cartone di colore bianco / White cardboard
Temperatura di trasporto (C°): Transport temperature (C°)	Temperatura non controllata / Temperature not controlled
Temperatura di stoccaggio (C°): Storage temperature (C°):	Temperatura non controllata / Temperature not controlled
Conservazione dopo l'apertura del prodotto: / Storage after opening the product:	Conservare dopo l'apertura in frigo +4° e consumare entro 4 giorni. / Store after opening in the fridge + 4 ° and consume within 4 days.

Formato: / Format:	212ml
Tipo e dimensione pallet (cm): / Pallet type and size (cm)	80 x 120
Cartoni per strato: / Cartons for layer:	14
Strati per pallet: / Layers for pallets	12
Tot Cartoni per pallet: / Tot Cartons for pallets:	168
Altezza totale compreso pallet (cm): / Total height including pallet (cm):	182
Peso netto pallet (Kg): / Net weight pallet (Kg)	403
Peso lordo (pallet escluso) (Kg): / Gross weight (pallet excluded) (Kg)	727

	Allergene presente nel prodotto		Allergene ASSENTE NEL PRODOTTO ma presente nello stabilimento per altre produzioni		Possibilità di escludere la contaminazione crociata	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
LATTE E PRODOTTI DERIVATI		X				
UOVA E PRODOTTI DERIVATI		X				
SOIA E PRODOTTI DERIVATI		X				
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI		X				
CEREALI CONTENENTI	ORZO		X			
	SEGALE		X			
	AVENA		X			
	FARRO		X			
	KAMUT		X			
	GRANO		X	X		X
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI		X				
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	NOCI COMUNI		X			
	NOCCIOLE		X			
	MANDORLE		X			
	NOCI DI AGACIU		X			
	NOCI PECAN		X			
	NOCI DEL BRASILE		X	X		X
	PISTACCHI		X			
	NOCI DEL QUEENSLAND		X			
SESAMO E PRODOTTI DERIVATI		X				
SEDANO E PRODOTTI DERIVATI		X				
SENAPE E PRODOTTI DERIVATI		X				
PESCE E PRODOTTI DERIVATI		X	X		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/kg o		X				
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		X				
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		X	X		X	
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI SU MATERIE PRIME		X				