Figo seco BIO · natural e com funcho

Categoria: Frutos secos



Agricultura biológica · PT-BIO-03 · Kiwa Sativa · Agricultura UE
HACCP · HISA · Natural.PT

DESCRIÇÃO

Figo seco ao sol, ao natural ou com funcho. Guarda todo o sabor da fruta. Para lanches e sobremesas, ou a acompanhar queijos e saladas.

CARACTERÍSTICAS

100% biológico · Sem conservantes nem corantes artificiais · Textura macia · Práticas sustentáveis · Vegano · Fonte de fibra · Sem glúten

CÓDIGOS DE BARRAS (EAN-13)

100 g	5609601000379
250 g	5609601000461
1000 g	5609601000195

INGREDIENTES

Natural: figo seco* (100%).
Com funcho: figo seco* (99%), funcho*.

* Ingredientes de agricultura biológica.

ALERGÉNIOS

Sem alergénios a declarar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL · POR 100 G

Energia	1041 kJ / 249 kcal
Lípidos	1 g
dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	64 g
dos quais açúcares	48 g
Fibra	10 g
Proteína	3 g
Sal	2 g

VALIDADE E CONSERVAÇÃO

Validade	6 meses após embalamento

Conservar ao abrigo da luz solar direta, em local seco e fresco. Após abertura, conservar abaixo de 22 °C.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005, alterado pelo Regulamento (CE) n.º 1441/2007. Listeria monocytogenes: ausência em 25 g.

EMBALAGEM

Embalagem	Ecocompostável (100 g, 250 g) · vácuo em plástico (1000 g)
Peso líquido / bruto	100 g / 110 g · 250 g / 265 g · 1000 g / 1010 g
Caixa	Cartão canelado simples · 24 un. (100 g) · 12 un. (250 g) · 5 un. (1000 g)

Fornalha – Produções Sustentáveis, Unipessoal Lda · Quinta da Fornalha, 8950-186 Castro Marim, Portugal
Revenda e distribuição: Mirela Rosa · +351 928 157 217 · +351 281 415 243 · shop@quinta-da-fornalha.com
Geral: +351 281 541 733 · +351 917 107 147 · geral@quinta-da-fornalha.com