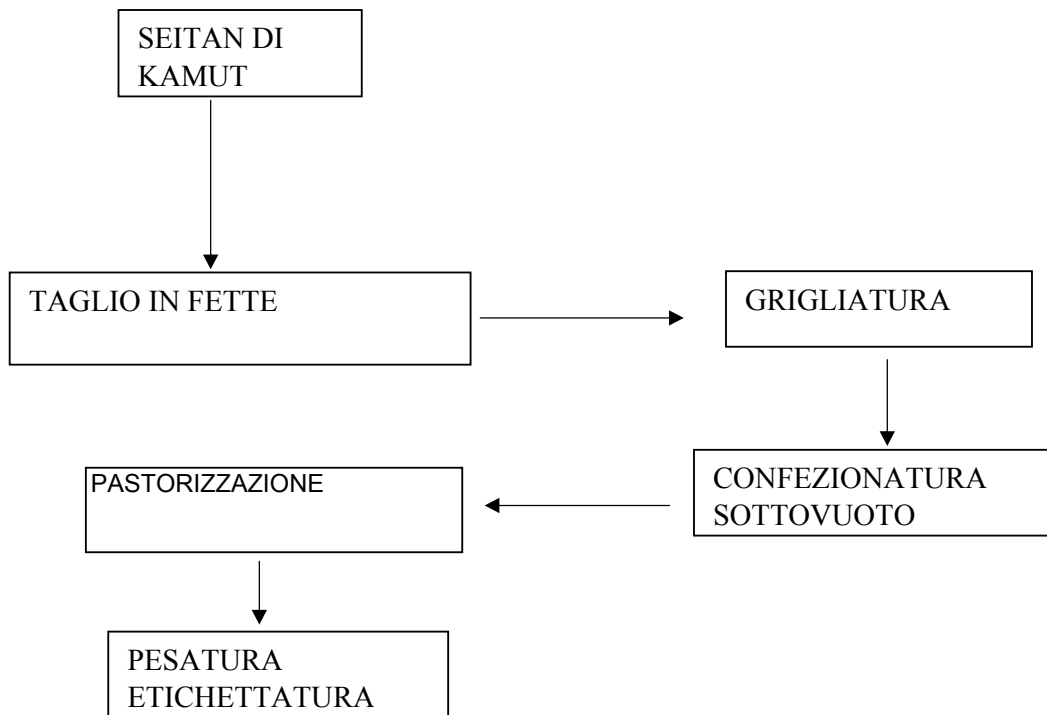


| | |
|------------------------|--------------------|
| Armonia e bontà s.n.c. | SCH PROD 01 |
| | Revisione: 00 |
| | Data: gennaio 2007 |

SEITAN DI KAMUT ALLA PIASTRA

CICLO DI LAVORAZIONE:



| | |
|---------------------------|---|
| Nome prodotto | SEITAN DI KAMUT ALLA PIASTRA |
| Marchio | ARMONIA E BONTA' |
| Produttore | ARMONIA E BONTA' |
| Formato confezione | n° 1 PEZZI DA g 250 cad. |
| Confezione | BUSTA SOTTOVUOTO |
| Ingredienti | Farina di Kamut lavata a mano, acqua, tamari, alga kombu, zenzero, olio extra vergine di oliva, basilico, origano, maggiorana |
| Modalità di conservazione | in frigorifero a +4/6 °C |
| Tempo di conservazione | 90 giorni |

Tecnica di lavorazione: l'alimento viene prodotto artigianalmente partendo da materie prime certificate BIOLOGICHE, garantite da regolari enti certificati.
 La pastorizzazione garantisce la conservabilità del prodotto.
 Caratteristiche organolettiche: consistenza corposa ma allo stesso tempo morbida al palato, colore brunoastro, sapore rotondo e deciso.

| | |
|-------------------|-----------------|
| valore energetico | 109 kcal/460 kJ |
| proteine | 17,2 g |
| carboidrati | 6,8 g |
| di cui zuccheri | 0,9 g |
| grassi | 1,4 g |
| colesterolo | 0 g |
| fibre alimentari | 2,2 g |