

Pesto di finocchietto bio

90 g



Descrizione	Condimento pronto a base di finocchietto selvatico
Codice Articolo	003
Codice EAN	8032697890031
Aliquota IVA	10%
Imballo	Vasetto in vetro e capsula in metallo
Ingredienti in ordine decrescente (in grassetto gli allergeni presenti nel prodotto) *da agricoltura biologica °dal commercio equo-solidale	Finocchietto selvatico* (39%), olio extra vergine di oliva* (33%), aceto di mele*, pomodoro secco*, mandorle siciliane* (4%), zucchero di canna°, sale marino, scorza di limone*, rosmarino*.
Altri allergeni presenti nel sito produttivo	Uova, sesamo e pistacchio
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia 339 kcal/1400 kJ, Grassi 35,0 g/ di cui saturi 5,5g Carboidrati 3,5 g di cui Zuccheri 3,5g Fibre 1,9 g Proteine 17g Sale 0,9 g.
Origine delle materie prime	Sale marino della "Riserva Naturale Saline di Trapani e Paceco" gestita da WWF Italia. Finocchietto selvatico, rosmarino, olio EVO: Monti Iblei, Sicilia (ITALIA) Mandorle, aceto di mele, pomodoro secco, scorza di limone: Italia (Sicilia). Zucchero di canna: NON UE.

Peso netto del pezzo	90 g
Peso lordo del pezzo	232 g
Pezzi per collo (vassoio di cartone e film termoretraibile)	6
Dimensione collo in cm (Vassoio) / BxHxP	24 x 5,6 x 15,5
Peso lordo del collo in kg (Cartone)	1,44
Composizione pedane	Colli per strato: 25 N. strati: 10 TOT colli: 250 TOT pezzi: 1500 dim: 80x120x71(h) peso: 375 kg
Shelf life totale / Shelf life garantita alla consegna	36 mesi / 12 mesi
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Smaltimento rifiuti	Vaso: GL 70 - Vetro Capsula: C/FE 91 - Metallo
Tempo di evasione dell'ordine	15 giorni lavorativi
Ente certificatore	ICEA / IT BIO 006 / Operatore N. D44S