

# Legumeat® Ragù macinato medio

PRODOTTO DISIDRATATO

SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE



## Descrizione:

Alimento disidratato, elaborato a base di miscela di farine di legumi e cereali (soia, fagioli e riso), in pezzi irregolari di dimensioni di maglia comprese tra 2 × 2 cm e 0,5 × 0,5 cm, e di consistenza soda. Prodotto innovativo, salubre, al cento per cento vegetale, senza alcun tipo di

additivi. Possiede un alto valore nutritivo, un basso contenuto di grassi e tutti gli aminoacidi essenziali. Permette un'infinità di applicazioni culinarie (alla piastra, impanato, stufato o cotto semplicemente), è facile da conservare e preparare, senza cali né residui, ed è a lunga conservazione.

**Etichettatura:** Ragù macinato medio.

**Ingredienti:** Farina di soia non OGM sgrassata, farina di riso e farina di fagioli.

**Riferimento:** PT0004.1000, PT0004.0250 e PT0004.0150.

## Specifiche:

### Microbiologiche:

Muffe e lieviti:	80/<10 ufc/g.
Aflatossine totali:	<0,5 µg/Kg
Ocratossina A:	< 1 µg/Kg.
Aerobi Mesofili:	270 ufc/g.
Listeria M.:	ASSENTE / 25g
Salmonella:	ASSENTE / 25g.
Enterobatteri:	<10 ufc/g
E. Coli:	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g

### Allergeni:

Cereali contenenti glutine	NO
Crostacei	NO
Uovo	NO
Pesce	NO
Arachidi	NO
Soia	SI
Latte o prodotti con lattosio	NO
Frutta secca	NO
Sedano	NO
Senape	NO
Sesamo	NO
Lupini	NO
Molluschi	NO

**OGM:** Esente

**Colesterolo:** Esente

**Glutine:** Esente

**Certificazioni:** Certificato Kosher

### Condizioni di immagazzinamento:

Temperatura ambiente.  
Tenere al riparo dall'umidità.  
Non necessita di refrigerazione.  
Tenere al riparo da insetti e roditori.

**Vita utile:** 18 mesi

## Specifiche:

### Informazioni nutrizionali:

Valore Energetico: 1.250 kJ / 100g	
Valore Energetico: 297,6 kcal / 100g	
Proteine	46,8%
Lisina	3,66 % (m/m)
Isoleucina	2,82 % (m/m)
Leucina	4,71 % (m/m)
Fenilalanina	3,02 % (m/m)
Treonina	2,53 % (m/m)
Alanina	2,63 % (m/m)
Prolina	2,93 % (m/m)
Cistina	0,22 % (m/m)
Tirosina	0,94 % (m/m)
Valina	2,98 % (m/m)
Metionina	0,68 % (m/m)
Acido Aspartico	7,29 % (m/m)
Serina	2,98 % (m/m)
Acido Glutammico	11,48 % (m/m)
Glicina	2,56 % (m/m)

Istidina	1,53 % (m/m)
Arginina:	4,19 % (m/m)
Fibre alimentari totali	25,6 %
Carboidrati	11,2 %
Zuccheri	3,7 %
Umidità	8,8%
Ceneri	6,0 %
Calcio	303 mg / 100g
Ferro	18 mg / 100g
Sodio	<5'0 mg / 100g
Grassi totali	1,6 %
Grassi Polinsaturi	1,2 %
Grassi Saturi	0,26 %
Grassi Monoinsaturi	0,15 %
Colesterolo	<0'002 mg / 100g
Vitamine	
Vitamina A	< 100 UI / 100g
Vitamina C	33'1 mg / 100g

### Imballaggio:

Sacchetti da 10 kg allo stato sfuso.

Unità per cassa: 1

Dimensioni della cassa: 30 x 40 x 40 cm

Peso netto per cassa: 10 kg

Peso netto per pallet: 400 kg

Sacchetti da 250 g.

Unità per cassa: 40

Dimensioni della cassa: 30 x 40 x 40 cm

Peso netto per cassa: 10 kg

Peso netto per pallet: 400 kg

Sacchetti da 150 g.

Unità per cassa: 50

Dimensioni della cassa: 30 x 40 x 40 cm

Peso netto per cassa: 10 kg

Peso netto per pallet: 400 kg

Materiale di imballaggio sfuso:

Primario: sacchetti di materiale sintetico (polietilene).

Esterno: Casse di cartone ondulato

Casse per pallet europeo:

40 casse su 5 livelli.

Materiale di imballaggio

in sacchetti da 250 g. e 150g.:

Primario: sacchetti di materiale sintetico (polipropilene biorientato)

Esterno: Casse di cartone ondulato

Casse per pallet europeo: 40 casse su 5 livelli

## Tabella comparativa delle proteine

### QUALITÀ PROTEINE

