



# ZUPPA TRADIZIONALE BARTOLINI

## 500 g

|                                    |   |         |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
|------------------------------------|---|---------|-------|-----|--|-----|------|------------|---|---|----------------------|---|-----|-----------------|---|------|-----------------|---|-----|-------|---|-----|----------|---|------|------|---|------|
| <b>INGREDIENTI</b>                 | fagioli, lenticchie, ceci, <b>soia</b> , piselli, fave<br>può contenere tracce di <b>glutine</b>  |         |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| <b>VALORI NUTRIZIONALI</b>         | Per 100 g di prodotto<br><table border="1"><tr><td>Energia</td><td>Kcal:</td><td>334</td></tr><tr><td></td><td>KJ:</td><td>1412</td></tr><tr><td>Grassi Tot</td><td>g</td><td>3</td></tr><tr><td>Di cui Grassi saturi</td><td>g</td><td>0,4</td></tr><tr><td>Carboidrati Tot</td><td>g</td><td>58,5</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>g</td><td>3,3</td></tr><tr><td>Fibre</td><td>g</td><td>7,3</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>g</td><td>14,4</td></tr><tr><td>sale</td><td>g</td><td>0,12</td></tr></table> | Energia | Kcal: | 334 |  | KJ: | 1412 | Grassi Tot | g | 3 | Di cui Grassi saturi | g | 0,4 | Carboidrati Tot | g | 58,5 | di cui zuccheri | g | 3,3 | Fibre | g | 7,3 | Proteine | g | 14,4 | sale | g | 0,12 |
| Energia                            | Kcal:   | 334     |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
|                                    | KJ:   | 1412    |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| Grassi Tot                         | g   | 3       |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| Di cui Grassi saturi               | g   | 0,4     |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| Carboidrati Tot                    | g   | 58,5    |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| di cui zuccheri                    | g   | 3,3     |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| Fibre                              | g   | 7,3     |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| Proteine                           | g   | 14,4    |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| sale                               | g   | 0,12    |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>  | Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto (T. ottimale: 13-14°C), lontano da fonti di calore e luce diretta  |         |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |
| <b>CONSIGLI D'USO E AVVERTENZE</b> | Lasciare in ammollo 6 ore, poi versare in una pentola con acqua fredda e portare ad ebollizione.  |         |       |     |  |     |      |            |   |   |                      |   |     |                 |   |      |                 |   |     |       |   |     |          |   |      |      |   |      |