



## Burger vegetale alla rapa rossa

### Denominazione di vendita

Burger vegetale alla rapa rossa

### Denominazione commerciale

Burger vegetale alla rapa rossa

### Lista ingredienti

Acqua, Rapa rossa (17,2 %), Patata, Fagioli red kidney (fagioli, acqua, sale), Farina di ceci, Fagioli bianchi di spagna (fagioli, acqua, sale), Farina di **grano** tenero tipo integrale, Olio extra vergine di oliva, Sale, Pane grattugiato (farina di **grano** tenero, sale, acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Può contenere tracce di **soia** e derivati), Farina integrale, Farina di mais, Peperoncino

Può contenere tracce di: latte e prodotti a base di latte, sedano e prodotti a base di sedano, uova e prodotti a base di uova

### Tabella nutrizionale

	100 g	Porzione 150 g	AR 100 g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	527 kJ 125 kcal	790 kJ 188 kcal	6.3 %	9.4 %	8400 kJ kJ 2000 kcal kcal
<b>Grassi</b>	5.0 g	7.5 g	7.1 %	10.7 %	70 g g
<b>di cui grassi saturi</b>	0.7 g	1.0 g	3.5 %	5.2 %	20 g g
<b>Carboidrati</b>	16 g	24 g	6.2 %	9.2 %	260 g g
<b>di cui zuccheri</b>	1.7 g	2.6 g	1.9 %	2.8 %	90 g g
<b>Fibre</b>	0 g	0 g	%	%	g
<b>Proteine</b>	4.1 g	6.2 g	8.2 %	12.3 %	50 g g
<b>Sale</b>	2.8 g	4.2 g	46.7 %	70.0 %	6 g g

### Termine minimo di conservazione o data di scadenza

10 giorni.

### Condizioni di conservazione

Conservare a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

### Produttore o operatore del settore

Golinelli1975 Srl, sede operativa di Via dell'Artigianato, 46/48 Molinella (BO). IT 1879L CE.

### Paese di origine

ITALIA

### Istruzioni d'uso

Scaldare il prodotto in forno tradizionale a 170°C per 7-8 minuti, oppure in forno a microonde per 2-3 minuti a media potenza.

*Valori nutrizionali ottenuti conformemente al "Regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n. 1169" art 31 comma 4 lettere c e d.*