



GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est 90/A - Castelfranco
Emilia, 41013, MO - tel. 059 924104

www.gra-com.co

Caratteristiche nutrizionali
per 100 g di prodotto

Energia	157 kJ
	380 kcal
di cui acidi grassi saturi	20 g
Cholesterolio	1 g
di cui colesterolo	1 g
Proteine	32 g
Salto	1,3 g

Formaggio Parmigiano
Reggiano
Ingredienti: Latte, sale, caglio



AUTORIZZAZIONE CONSORZIO
PARMIGIANO REGGIANO
n. 15/2012

Conservare in frigorifero
da 4°C a 8°C
Dopo l'apertura
consumare entro
12 mesi
Chiusura di sicurezza

GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est, 90 - Castelfranco Emilia (MO)

PARMIGIANO REGGIANO

STAG MIN 24 MESI 1/8

FORMAGGIO INGREDIENTI: LATTE, SALE, CAGLIO

Numero LOTTO: **5390921010524**

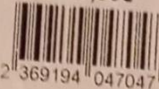
DA CONSUMARSI
PREFERIBILMENTE ENTRO IL: **01/05/2024**

Tara
0,020kg

Peso Netto
4,704kg

Prezzo /kg
0,00€/kg

Importo Totale
0,00€



2 369194 047047

CONSERVARE IN FRIGORIFERO DA +4°C A +8°C
Se prodotto sottovuoto non forare la busta

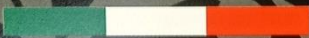




OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
ESTRATTO A FREDDO

BLEND
Selezione

PRODOTTO IN ITALIA



5Le

ANTICO OLEIFICIO
ANGELINI
dal 1874



Valori Nutrizionali Medi Per 100 g	
Energia	1158 kJ / 273 kcal
Grassi	16,8 g
di cui acidi grassi saturi	6,7 g
Carboidrati	0,1 g
di cui Zuccheri	0,1 g
Proteine	30,4 g
Sale	5,07 g



Ingredienti:
coscia suina, sale,
aromi naturali,
spezie.

Da conservare
a 0°C / +4°C

Sapori & Tradizioni
PROSCIUTTO STAGIONATO
marchigiano

SALUMIFICIO NERINO MEZZALUNA snc
C.da S. Giuliano, 3 - 63023 Fermo (FM)
Tel./Fax 0734 62 91 28
IT 2189 M - CE
www.salumificioamezzaluna.it
Da vendere a peso - confezionato sottovuoto - non forare la confezione

Prosciutto
Cotto
**NOSTRANO
PIÙ**

senza aggiunta di polifosfati



TRINITÀ S.p.A. Industria Salumi
Via Maffei, 195 - Vallese di Oppeano (VR)
Tel. 045.6984075 - www.trinitasalumi.it

INGREDIENTI, DURABILITÀ E LOTTO: VEDI ADESIVA SULLA CONFEZIONE
DA VENDERSI A PESO PREVIO FRAZIONAMENTO
CONSERVARE DA 0° A +4°C.
NON FORARE LA CONFEZIONE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	kJ 452 / Kcal. 107
Grassi	3,5 g
di cui Acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	2,3 g
di cui Zuccheri	2,0 g
Proteine	16,7 g
Sale	2,2 g



FOLLOW
VS



dei legumi e cereali
BIOLOGICO

DEL COLLE



1 kg





LENTICCHIE VERDI

Cod.Art.: LEG4508C
BIOLOGICO

Modo d'uso. Cereali e lenticchie: non occorre ammollo. Cottura 30 minuti circa. Cous Cous: no ammollo. Cottura 10 minuti. Fagioli: ammollo 6-8 ore. Cottura 90 minuti circa. Ceci: ammollo 10-12 ore. Cottura 60-90 minuti. Si consiglia un controllo visivo del prodotto e lavaggio sotto acqua corrente, prima dell'uso. Conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore. Può contenere grano, farro, orzo, avena, semi di sesamo, soia.

Del Colle srl - Via L. Fibonacci, 593/B - 56031 Bientina (PI) - Tel. 0587 757203 / 758016
info@delcolle.com - www.delcolle.com - customercare@delcolle.com - Numero Verde: 800 090342



Sacchetto
Raccolta PLASTICA
Segui la regola
del tuo comune

1 kg e

IT BIO 007 Agricoltura ITALIA

bioagricert



IT BIO 007

Lotto:
Da consumarsi preferibilmente
entro fine: 10/2024

023016011237

Il mondo
dei legumi e cereali

BIOLOGICO

DEL COLLE



1 kg

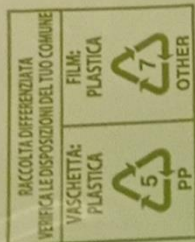


REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA



latteria e caseificio

Ricotta
*Senza conservanti
aggiunti*



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Nutrition facts for 100g product	
Durchschnittliche Nährwerte je 100g Produkt	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit	
Povprečna hranilna vrednost na 100 g izdelka	
Energia / energy value / brennwert / énergie / energije	446 kJ/107 kcal
Grassi / fat / fett / graisse / graisse	6,5 g
Di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / davon gesättigte fettsäuren / Dont saturés / Od tega nasičene maščobne kisline	4,6 g
Carboidrati / carbohydrates / kohlenhydrate / sucre / sladkorja	3,9 g
Di cui zuccheri / of which sugars / davon zucker / dont sucres / Od tega sladkorji	3,7 g
Proteine / proteins / Eiweiß / protéine / beljakovine	8,2 g
Sale / salt / salz / sel / sol	0,13 g

1500 g e
PRODOTTO IN ITALIA



IT
05 219
CE

Conservare in frigo a max 4°C - Store chilled to max 4°C - Store chilled to max 4°C - Gebührt bei +4°C - Conserver en réfrigérateur max 4°C - Hraniti pri temperaturi max 4°C - Da consumarsi entro la data stampata - Best before - mindestens halber bis - a consumer avant le-pérempt de date - consumo in ambolati
INGREDIENTI: siero di latte vaccino, latte vaccino. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - INGREDIENTS: whey, cow's milk - ZUTATEN: molke, milch - INGREDIENTS: lactosérum, lait de vache - SOSTANZE: siero, latte, sale
Prodotto e confezionato da: - hergestellt und abgepackt von: - produit et confectionné par: - proizvađa: - LATTERIA E CASEIFICIO MORO SRL - VIA POSTUMIA, 20/1 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TREVISO)
Peso netto (prodotto sigillato e confezionato da): - net weight (product sealed and packaged by): - netogewicht (produkt unterliegt einer natürlichen gewicht ändern): - poids net (produit soumis à changer de poids naturel): - neto teža (proizvedeno v slovenski republiki italije)

Pasta di Semola di grano duro

**Pasta
Toscana**

Biologica

L23554 A 04.10.2026

Cottura 8 minuti



Pasta di semola di grano duro

**Pasta
Toscana**

Biologica

Pasta di semola di grano duro

Pasta



è una specialità



**FARINA DI MAIS BRAMATA
Da Agricoltura *BIOLOGICA***

INGREDIENTI: FARINA DI MAIS

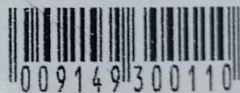
ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Si consiglia di usare per 1000 g di farina 4 litri di acqua e due cucchiaini di sale grosso. Aggiungere il sale, e prima del bollore dell'acqua, versare la farina a pioggia continuando a rimescolare per evitare la formazione di grumi.

Cuocere per 30/40 minuti.

Prodotto e confezionato nello stabilimento di: Fraz. Gallenca 30 Valperga (TO) Italia

Kg 1 e



IT BIO 014
AGRICOLTURA ITALIA



Conservare in luogo fresco e asciutto
Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedere data di scadenza sulla confezione



MOLINO PEILA S.p.A.
Fraz. Gallenca, 30 - 10087 Valperga (TO) Italy
molinopeila@molinopeila.it
www.molinopeila.it - www.molinopeila.it/shop

