

ZUPPA DI LEGUMI Misto di legumi per zuppa
VEGETABLE SOUP Mixed vegetables for soup

Ingredienti: piselli spezzati, ORZO perlato, lenticchie eston,azuki
verdi fagioli dell'occhio, lenticchie rosse decorticata (legumi sul tot.
70%) Può contenere tracce di .GLUTINE E SOIA.

Ingredients: split peas, pearl BARKLEY, eston lentils, green azuki,
beans "eye",red peeled lentils (legums 70% of total).

It may contain traces of GLUTEN and SOY.

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

Product subject to a natural weight loss.

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore.

Store in a cool and dry place, away from heat sources.

APICOLTURA BREZZO s.r.l. FRAZ. TRE RIVI 87

12040 MONTEU ROERO (CN) www. brezzo.it

prodotto nel laboratorio di fraz. Roata Chilusani 12044 Centallo

RICETTA INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di zuppa, 2,5 l di acqua, sale, 1 dado (facoltativo), 3 cucchiaini di olio.

Versare la zuppa nell'acqua tiepida . Cuocere per 40 minuti in pentola a pressione o per 1,45 ore in pentola normale. Salare e aggiungere l'olio a crudo.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia/Energy 1340kJ 317,83Kcal Grassi/Fat 1,5g di cui acidi grassi Saturi/ c
which Saturated 0,37 g Carboidrati/Carbohydrates 59,17gdi cui Zuccheri/of
which Sugars1,63g Fibre/fibre 11,37g Proteine/Protein 15,13g Sale/salt 0,05g

500g



Da consumarsi preferibilmente entro il:

Best before: