
	FICHA TÉCNICA PRODUTO: BOLETUS EDULIS DESIDRATADO	Código: FT.1 Edição: 9ª Data: 01/04/2021
---	--	--

NOME DO PRODUTO: *Boletus edulis desidratado*

VARIEDADE	<i>Boletus edulis, Boletus pinicola ou Boletus aereus</i>		
FORMA DO PRODUTO	Lâminas entre 3,5 e 6 mm, depois de desidratados		
QUALIDADES	Extra e Primeira		
CARACTERÍSTICAS	Lâminas de tamanho médio; cor: branco ou amarelado		
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)		
CÓDIGO PAUTAL (NC)	0712 39 00		
CÓDIGO TARIC	0712 39 00 39		
CÓDIGO EAN-13	Embalagem 15g	Embalagem 30g	Embalagem 300g
	5600751904005	5600751904012	5600751904029
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	3 anos após a data de fabrico		
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco (especial atenção à temperatura, muito importante enquanto recomendação ao consumidor final)		

CAPACIDADE LOGÍSTICA					
APRESENTAÇÃO Frasco PET e caixa	Peso líquido	15g	30g	300g	1kg
	Peso bruto	55g	90g	465g	1350g
UNIDADES POR CAIXA		12	10	4	1
CÓDIGO ITF-14		15600751904002	15600751904019	15600751904026	
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		180g	300g	1200g	1000g
PESO BRUTO POR CAIXA		925g	1165g	2280g	1350g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	30x23x13,5	54x24x31	38x22x21

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: BOLETUS EDULIS DESIDRATADO</p>	<p>Código: FT.1</p> <p>Edição: 9ª</p> <p>Data: 01/04/2021</p>
---	--	---

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

1. Limpeza de terra
2. Corte em lâminas
3. Colocação em bandejas
4. Secagem durante 6 a 7 horas entre 40-45°C
5. Embalamento (temporário) para proteção do produto
6. Armazenamento a -22°C
7. Embalamento final
8. Etiquetagem
9. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de utilização, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra na tampa da seguinte forma, respetivamente: dd/mm/aa e mm/aaaa), condições de conservação, local de produção, dados do distribuidor, valores nutricionais por 100g, “receitas em www.terrius.pt” e código de barras.

MODO DE UTILIZAÇÃO: hidratar o produto em água durante 15 a 20 minutos; após hidratação cozinhar como cogumelo fresco; recomendado para enriquecer pratos de massas, risottos, guisados, para acompanhar pratos de carne ou legumes, e ainda em miolada, ovos mexidos e tartes. A água da hidratação pode ser utilizada para potenciar o sabor a cogumelo em qualquer molho ou para cozer arroz ou massa.

REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS: Reg. (CE) nº 420/2011; Reg. (CE) 629/2008; Reg. (CE) nº 1441/2007; Reg. (CE) nº 852/2004; DL nº 560/1999 (e respetivas alterações); DL nº 378/2007; Reg. (CE) nº 372/2007; Reg. (CE) 1895/2005; Reg. (CE) 1935/2004.



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **BOLETUS EDULIS DESIDRATADO**

Código: FT.1
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: Reg. (CE) 167/2004

		por 100g de produto:	
Valor energético		1327 KJ	313 Kcal
Lípidos Totais		3,6 g	
dos quais Ác Gordos Saturados		< 0,02 g	
Hidratos de carbono		46,1 g	
dos quais Açúcares		3,2 g	
Proteínas		24,1 g	
Sódio	Sal	0,1 g	0,25 g
Humidade		19 g	
Cinzas		7,2 g	
Glúten		Não detetado	

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: O cogumelo *Boletus edulis* contém baixo teor de gordura e é de fácil digestão de hidratos de carbono. É rico em proteínas, vitaminas, minerais e fibras alimentares. Este tem a capacidade de produzir uma variedade de compostos orgânicos com importância na atividade biológica, dando resistência ao organismo.

É muito conhecido e utilizado na gastronomia, sobretudo depois de seco devido ao seu agradável odor. Em fresco apresenta textura suave, aroma doce e sabor semelhante a avelã e a noz.

DISTRIBUÍDO POR:

TERRIUS FOOD & TOURISM, LDA

Edifício Moinho da Cova - Centro de Lazer da Portagem.

7330-328 São Salvador da Aramenha - Marvão

Alentejo - Portugal

NIF: 513953450

Telefone: 966908963

geral@terrius.pt

www.terrius.pt



FICHA TÉCNICA
PRODUTO: **BOLETUS EDULIS DESIDRATADO**

Código: FT.1
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

RÓTULO DO PRODUTO:



TERRIUS
Cogumelo
Boletus Edulis
Ceps Porcini Mushroom



5 600751904012
Lote e Consumir de preferência antes do fim de: ver tampa
Batch and best before end: see cover

Receitas em:
www.terrius.pt
Recipes at:
www.terrius.pt

Cogumelo Boletus Edulis Desidratado Produzido na UE/ Made in EU
Dried Ceps Porcini Mushroom Conservar em local fresco e seco.
Store in a cool dry place

Peso líquido (aprox.): 30g
NET weight (aprox.): 30g

Modo de utilização: Hidratar o produto em água durante 15 minutos, uma vez hidratado, escorrer e utilizar como cogumelo fresco. Pode utilizar a água da hidratação para cozer arroz, massa, colocar em sopas ou em qualquer cozinhado para potenciar o sabor do cogumelo.

Instructions for use: Hydrate the product in water for 15 minutes, once hydrated, drain and use as a fresh mushroom. You can use the hydration water to cook rice, pasta, place in soups or in any cooking to enhance the mushroom flavor.

Excelente para pratos de carne e legumes; guisados; salteados; sopas

Excellent for meat and vegetable dishes; stews; sautéed; soups

Distribuído por: Distributed by:
TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA
Edifício Moinho da Cova-Portagem
7330-328 S. Salvador da Aramenha
Marvão - Alentejo - Portugal
geral@terrius.pt

Informação nutricional por 100g de produto	
Nutritional information per 100g of product	
Valor energético	1327KJ/313Kcal
Energy	
Lípidos	3,8g
Fat	
dos quais saturados	< 0,02g
of which saturates	
Hidratos de carbono	46,1g
Carbohydrate	
dos quais açúcares	3,2g
of which sugars	
Proteínas	24,1g
Protein	
Sódio/Sal	0,1g/0,25g
Sodium/Salt	

