
	FICHA TÉCNICA PRODUTO: CARDOS SILVESTRES	Código: FT.26 Edição: 8ª Data: 26/05/2020
---	---	--

NOME DO PRODUTO: *Cardos Silvestres*

VARIEDADE	<i>Cardos (Cynara cardunculus)</i>
FORMA DO PRODUTO	Cardos cortados em porções com cerca de 3cm
QUALIDADES	Extra
CARACTERÍSTICAS	Cardos silvestres, de cor verde escura, conservados em água e sal
COMPOSIÇÃO	Cardos, água e sal
LOTE	Correspondente à data de fabrico (dd/mm/aa)
CÓDIGO PAUTAL (NC)	2005 99 80
CÓDIGO TARIC	2005 99 80 99
CÓDIGO EAN-13	5600751904296
DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA	5 anos após a data de fabrico
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco

CAPACIDADE LOGÍSTICA		
APRESENTAÇÃO Frasco de vidro	Peso líquido	300g
	Peso escorrido	170g
	Peso bruto	515g
UNIDADES POR CAIXA		12
CÓDIGO ITF-14		15600751904293
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		3600g
PESO BRUTO POR CAIXA		6443g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: CARDOS SILVESTRES	Código: FT.26 Edição: 8ª Data: 26/05/2020
---	---	--


FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO

1. Mistura dos ingredientes e temperos
2. Tempo de confeção
3. Embalamento
4. Pasteurização
5. Arrefecimento
6. Rotulagem
7. Armazenamento em local fresco e seco

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido e escorrido, ingredientes, modo de utilização, lote, “consumir de preferência antes do fim de:” (informação que se encontra na embalagem 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: Saltear em azeite e alho. Experimente com ovos mexidos ou omeletes, migas, sopas, tartes e pastéis, saladas, purés, pratos de legumes, carne ou peixe.

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: CARDOS SILVESTRES	Código: FT.26 Edição: 8ª Data: 26/05/2020
---	---	--

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: DL nº 167/2004

		por 100g de produto:	
Valor energético		53 KJ	12 Kcal
Lípidos Totais		< 0,1 g	
dos quais Ác Gordos Saturados		< 0,02 g	
Hidratos de carbono		3,1 g	
dos quais Açúcares		0,7 g	
Proteínas		< 1,0 g	
Sódio	Sal	0,16 g	0,4 g
Humidade		96,9 g	
Cinzas		< 0,1 g	
Glúten		Não detetado	

INFORMAÇÃO ADICIONAL: Produto com elevado interesse e pouco conhecido. É originário dos “picos”, abundante nas ceiras, e de onde provém o coalho vegetal utilizado para o fabrico de queijo.

Alimento fibroso, rico em água e de baixo valor calórico, apresenta um travo ligeiramente amargo, característico dos produtos silvestres.

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

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: CARDOS SILVESTRES</p>	<p>Código: FT.26</p> <p>Edição: 8ª</p> <p>Data:</p> <p>26/05/2020</p>
---	---	---

RÓTULO DO PRODUTO:



TERRIUS

Cardos Silvestres

Wild Cardoons - Thistles






5 160075 1904296

Cardos Silvestres
Wild Cardoons - Thistles

Peso Líquido (aprox): 300g
NET weight (aprox): 300g
Peso escorrido (aprox): 170g
Drained weight (aprox): 170g

Ingredientes: Cardos, água e sal. Embalado em fresco.
Sem Corantes nem Conservantes.
Produto esterilizado após embalamento.
Ingredients: Cardoons, water and salt. Freshly packed.

No dyes or preservatives.
Sterilized product after packaging.

Saltear em azeite e alho. Experimente com ovos mexidos ou omeletes, migas, sopas, tartes e pastéis, saladas, purés, pratos de legumes, carne ou peixe.

Sauté in olive oil and garlic.
Try cooking with scrambled eggs or omelets, migas, soups, pies and pastries, salads, purees, vegetable, meat or fish dishes.

Distribuído por: *Distributed by:*
TERRIUS FOOD AND TOURISM, LDA
Edifício Moinho da Cova-Portagem
7300-328 S. Salvador da Aramenha
Marvão - Alentejo - Portugal
geral@terrius.pt

Produzido na UE/ Made in EU
Conservar em local fresco e seco.
Store in a cool dry place

Informação nutricional por 100g de produto
Nutritional information per 100g of product

Valor energético:		53 KJ/ 12 Kcal
Lípidos		
Fat	< 0,1g	
dos quais saturados of which saturates		< 0,02g
Hidratos de carbono		
Carbohydrate	3,1 g	
dos quais açúcares of which sugars		0,7 g
Proteínas		
Protein	< 1 g	
Sódio/Sal	0,16 g/ 0,4 g	
Sodium/Salt		

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