

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: TROMPETA NEGRA DESIDRATADA	Código: FT.3 Edição: 9ª Data: 01/04/2021
---	--	--

NOME DO PRODUTO: *Trompeta Negra desidratada*

VARIEDADE	<i>Cratarellus cornucopioides</i>		
FORMA DO PRODUTO	Cogumelos secos inteiros		
QUALIDADE	Primeira		
CARACTERÍSTICAS	cor: negro		
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
	5600751904074	5600751904081	5600751904098
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
UNIDADES POR CAIXA		12	10	4	1
CÓDIGO ITF-14		15600751904071	15600751904088	15600751904095	
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>TERRIUS</p>	<p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</p> <p style="text-align: center;">PRODUTO: TROMPETA NEGRA DESIDRATADA</p>	<p>Código: FT.3 Edição: 9ª Data: 01/04/2021</p>
---	--	---

FABRICO/ TRANSFORMAÇÃO:

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

INFORMAÇÕES DO RÓTULO: nome do produto, qualidade, peso líquido, ingredientes, modo de preparação, 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, omeletes ou ovos mexidos, tartes e para acompanhar pratos de carne ou legumes. 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: **TROMPETA NEGRA DESIDRATADA**

Código: FT.3
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: Reg. (CE) 167/2004

	por 100g de produto:		
Valor energético	1410 KJ	334 Kcal	
Lípidos Totais	8,1 g		
dos quais Ác Gordos Saturados	< 0,02 g		
Hidratos de carbono	47,1 g		
dos quais Açúcares	< 0,5 g		
Proteínas	18,2 g		
Sódio	Sal	0,044 g	0,11 g
Humidade	15,1 g		
Cinzas	11,5 g		
Glúten	Não detetado		

INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Este cogumelo, apesar de ter uma aparência diferente, tem um sabor muito agradável, que depois de seco melhora e torna-se um pouco mais ativo. Tem textura fina, o seu sabor característico é suave e o seu odor é ligeiramente doce e perfumado.

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: **TROMPETA NEGRA DESIDRATADA**

Código: FT.3
Edição: 9ª
Data: 01/04/2021

RÓTULO DO PRODUTO:



TERRIUS
Cogumelo
Trompeta Negra
Black Trumpet Mushroom



5 600751904081

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

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

Cogumelo Trompeta Negra Desidratada
Dried Black Trumpet Mushroom
Peso líquido (aprox.): 30g
NET weight (approx): 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 Marinho da Cova-Portagem
7330-328 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	1410KJ/334Kcal
Lípidos	8.1 g
dos quais saturados	<0.02 g
or which saturated	
Hidratos de carbono	47.1 g
dos quais açúcares	<0.5 g
or which sugars	
Proteínas	18.2 g
Sódio/Salt	0.044g/0.11g

