

	FICHA TÉCNICA PRODUTO: FARINHA DE BOLETUS EDULIS	Código: FT.7 Edição: 8ª Data: 01/04/2021
---	---	--

NOME DO PRODUTO: *Farinha de Boletus edulis*

VARIETADES	<i>Boletus edulis</i>	
FORMA DO PRODUTO	Farinha homogénea	
QUALIDADES	Extra	
CARACTERÍSTICAS	Farinha de cogumelo de cor acastanhada	
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 70g	Embalagem 1000g
	5600751904036	5600751904760
DATA DA DURABILIDADE MÍNIMA	3 anos após a data de fabrico	
CONSERVAÇÃO	Conservar em lugar fresco e seco	

CAPACIDADE LOGÍSTICA			
APRESENTAÇÃO Frasco PET	Peso líquido	70g	1000g
	Peso bruto	110g	1165g
UNIDADES POR CAIXA		12	1
CÓDIGO ITF-14		15600751904033	-
PESO LÍQUIDO POR CAIXA		840g	1000g
PESO BRUTO POR CAIXA		1585g	1465g
DIMENSÕES DA CAIXA em cm (c/l/h)		30x23x13,5	30x23x19,5

 <p>TERRIUS</p>	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: FARINHA DE BOLETUS EDULIS</p>	<p>Código: FT.7</p> <p>Edição: 8ª</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. Moenda fina em moinho
8. Embalamento final
9. Etiquetagem
10. 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: Excelente para confeccionar molhos, sopas, risottos, tartes, recheios ou potenciar o sabor a cogumelo em diversos pratos, polvilhar ovos mexidos ou carnes grelhadas e adicionar ao pão ralado para panar qualquer alimento. Ideal para fazer pão ou massas frescas.

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: **FARINHA DE BOLETUS EDULIS**

Código: FT.7
Edição: 8ª
Data: 01/04/2021

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: DL nº 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

	<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>PRODUTO: FARINHA DE BOLETUS EDULIS</p>	<p>Código: FT.7</p> <p>Edição: 8ª</p> <p>Data: 01/04/2021</p>
---	---	---

RÓTULO DO PRODUTO:





TERRIUS

Farinha de Cogumelos

Boletus Edulis

Ceps Porcini Mushroom Flour




5 4600751 904036

RECEITAS EM:
www.terrius.pt

GLUTEN FREE | SEM ADITIVOS

Lote 240618 consumir de preferência antes do fim de: 12/2021

Farinha de Cogumelo - Boletus Edulis Produzido na UE

Peso Líquido (aprox): 70g Conservar em local fresco e seco

Ingredientes: 100% cogumelos Boletus edulis desidratados moídos

Modo de utilização:
Excelente para confeccionar molhos, sopas, risottos, tartes, recheios ou potenciar o sabor a cogumelo em diversos pratos, polvilhar ovos mexidos ou carnes e grelhadas e adicionar ao pão ralado para panar qualquer alimento.
Ideal para fazer pão ou massas frescas.

Distribuído por:
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	
Valor energético	1327KJ/ 313Kcal
Lípidos dos quais saturados	3,6 g < 0,02 g
Hidratos de carbono dos quais açúcares	46,1 g 3,2 g
Proteínas	24,1 g
Sódio/Sal	0,1 g/ 0,25 g