


<p>La Tenerotta 100 g</p>	
<p>Marka</p>	<p>VALSOIA[®]</p> <p>Powstała w Bolonii w 1990 roku. Dzięki dbaniu o najwyższą jakość oraz innowacjom produktowym od lat jest liderem na włoskim rynku. Firma oferuje szeroki asortyment roślinnych odpowiedników na co dzień spożywanych produktów w kilku kategoriach: mleko, jogurty, twarożki, lody, desery oraz przekąski na bazie soi lub ryżu.</p>
<p>Opis produktu</p>	<p>To roślinna alternatywa dla świetnie znanego w Polsce sera Ricotta. Jego delikatny smak i kremowa konsystencja sprawiają, że doskonale nadaje się do farszów słodkich i wytrawnych. Serek na bazie soi, nie zawiera mleka, bogaty w wapń i witaminę D. Zawiera kwas linolowy, który w połączeniu ze zróżnicowaną i zbilansowaną dietą oraz zdrowym stylem życia pomaga utrzymać prawidłowy poziom cholesterolu we krwi. Produkt jest odpowiedni dla wegan i wegetarian oraz osób, które eliminują ze swojej diety laktozę i gluten. Produkt o niskiej zawartości tłuszczów.</p>
<p>Opakowanie</p>	<p>Masa netto: 100 g</p>
<p>Składniki</p>	<p>Ekstrakt z soi 85% (woda, ziarno soi 8,2%, olej słonecznikowy, skrobia modyfikowana, sól morska, fosforan wapnia, stabilizatory: karagen - mączka chleba świętojańskiego - guma ksantanowa, regulator kwasowości: kwas mlekowy, aromat naturalny, chlorek potasu, aromat, witamina D.</p>
<p>Wartość odżywcza w 100g</p>	<p>Wartość energetyczna 644 kJ / 156 kcal, Tłuszcz 14 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,5 g, Węglowodany 4,1 g, w tym cukry 0,6 g, Błonnik 0,2 g, Białko 3,2 g, Sól 0,54 g, Wapń 120 mg*, Witamina D 1,5µg**</p> <p>*15% dziennej referencyjnej wartości spożycia **30% dziennej referencyjnej wartości spożycia</p>
<p>Termin przydatności do spożycia</p>	<p>14 dni</p>
<p>Dane logistyczne</p>	<p>Opakowanie zbiorcze (karton): 9 szt.</p>
<p>Sposób przechowywania</p>	<p>Przechowywać w temperaturze od 1°C do 4°C. Po otwarciu spożyć w ciągu 3 dni</p>
<p>Sposób podania</p>	<p>Produkt gotowy do spożycia.</p>