

TAB GREEN LINE SRL	SCHEMA TECNICA TECHNICAL FORM	Via Garetta 40, 12040 Genola CN
-------------------------------	--	------------------------------------

		CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE: 19041030
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	RISO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI BOLETUS MUSHROOM CARNAROLI RICE	
DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO DESCRIPTION AND PRODUCING PROCESS	Il riso carnaroli viene invasato dopo essere stato mescolati agli altri ingredienti. Il prodotto viene poi etichettato. <i>Carnaroli rice is put into glass jars after having been mixed to the other ingredients. The product is then labelled.</i>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Riso carnaroli 96,5%, funghi porcini (Boletus edulis e rel. gruppo) 3%, aroma. Carnaroli rice 96,5%, Boletus mushrooms (Boletus edulis and relative group) 3%, flavouring.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Aspetto <i>Aspect</i>	Tipico del riso <i>Typical of rice</i>
	Colore <i>Colour</i>	Bianco puntinato di marrone scuro <i>White dotted dark brown</i>
	Consistenza <i>Consistency</i>	Tipico del riso <i>Typical of rice</i>
	Odore e sapore <i>Smell and Taste</i>	Tipico del riso e dei funghi porcini <i>Typical of rice and boletus mushrooms</i>
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g NUTRITIONAL VALUES per 100g	Energia/Energy: 1455 kJ/343 kcal, Grassi/Fat: 0,6 g, di cui saturi/of which saturated 0,1 g, Carboidrati/Carbohydrate 76 g, di cui zuccheri/of which sugar 0,7 g, Proteine/Proteins: 7,5 g, Sale/Salt: 0 g.	
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CBT/TCB: <100.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteriaceae: <10.000 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none ; Lieviti/Yeast: <100 UFC/g; Muffe/Mould: <100 UFC/g.	
ISTRUZIONI PER L'USO COOKING INSTRUCTIONS	Per 4 persone: 400 g di riso, 20 g di burro, 4 cucchiaini di olio, brodo, una cipolla, un bicchiere di vino bianco secco, sale, Parmigiano. Tempo di cottura: 20 minuti. Fare imbiondire una cipolla tritata nel burro e olio, unirvi il riso, lasciarlo insaporire per qualche minuto, quindi bagnarli con vino bianco secco. Lasciarlo evaporare; continuare la cottura per 15 minuti a fuoco medio aggiungendo poco alla volta il brodo. Regolare sale. <i>For 4 people: 400 g of rice, 20 g of butter, 4 spoons of oil, stock, an onion, a glass of dry white wine, salt, Parmesan cheese. Cooking time: 20 minutes.</i> <i>Make the onion fry in some oil with butter in a non sticky pan, add the rice, make it fry slightly for a few minutes then add the dry white wine. Let it evaporate and cook for about 15 minutes on a sweet fire adding some stock little by little. Complete the cooking with salt.</i>	
DURABILITA' (TMC) E MODALITA' DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS	30 mesi a temperatura ambiente <i>30 months at room temperature</i>	
PESO NETTO NET WEIGHT	400 g	
ALLERGENI ALLERGENS	Assenti <i>None</i>	
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PACKING	Termopacchi <i>Heat packets</i>	
NOTE NOTES	/	

	Fornitore Supplier	
Data Date	13/02/17	
Firma Signature		