



FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

ART. NR.	VR40004	Nome:	VERIVAL Muesli com Mirtilo e Cereja Sem Glúten 300g
EAN	9004617062964		
IVA	6%		

Descrição do Produto:

Flocos de aveia sem glúten com uma mistura de sultanas, mirtilos, cerejas doces, maçã em cubos e sementes de girassol e com uma pitada de pétalas de Centaurea cyanus. Quente ou frio, sempre 100% orgânico. Bom dia!

Ingredientes:

Flocos de aveia sem glúten* 74%, sultanas (sultanas* 99,5%, óleo de girassol*), mirtilo desidratado adocicado* 7% (mirtilo*, açúcar de cana integral*, óleo de girassol*), cerejas* 4%, cubos de maçã desidratada* 4%, sementes de girassol*, flores de Centaurea cyanus*).
Produto Agricultura Biológica*

Modo de Utilização

Frio: Ideal para acompanhar com fruta fresca, iogurte, leite ou quark.

Quente: Deixar leite ou água a ferver, misturar o muesli, retirar no lume e deixar descansar por 10 minutos antes de comer.

Valores nutricionais médios (por 100g):

Energia (Kcal)	352
Energia (KJ)	1484
Gordura (g)	5
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,8
Proteína (g)	11
H. Carbono (g)	61
dos quais açúcares (g)	15
Fibra (g)	9,4
Sal (g)	0,02

Como qualquer produto natural, estes valores podem variar

Alérgenos:

- Isento de Glúten

- Pode conter vestígios de frutas de casca, sementes de gergelim e soja.

Aspectos organolépticas:

Textura:	Muesli com frutas
Sabor:	Cereais e frutas frescas
Odor:	Cereais e frutas frescas
Cor:	Colorido
Aspecto:	Flocos/Muesli com frutas

Bacteriologia:

Mesófilos aeróbios (ufc/g)	<10 ⁶
Enterobacteriaceae (ufc/g)	<10 ²
Coliformes(ufc/g)	<10 ¹
E. coli (ufc/g)	<10 ¹
Bolores (ufc/g)	<10 ³

Preservação

Conservação:	Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz solar
Consumir de preferência antes do fim de:	6 meses após produção

Embalagem

	uni
Altura (mm)	193
Largura (mm)	45
Profundidade (mm)	131

Distribuição

Empresa:	Equanto, Intercâmbio Comercial e Industrial SA
Morada:	Zona Industrial das Corredouras Lote 8, 2630-369 Arruda dos Vinhos - Portugal
Contactos:	Telefone: 00 351 263 977 250 Fax: 00 351 263 977 259
Site:	www.origensbio.com
email:	equanto@equanto.pt