



DEL CAMPO A SU MESA

Muchos granos por elegir nuestra polenta. Más de 70 años de conducta comercial respaldan la calidad de este producto. Nuestra calidad comienza seleccionando los campos con tierra fértil de la Pampa Húmeda Argentina en donde sembramos los mejores maíz aptos para elaborar polenta. Maíces duros colorados, sin modificaciones genéticas, con mayor porcentaje de proteínas, son los ideales para la futura molida. Desde la siembra hasta la cosecha estos campos son controlados por nuestros ingenieros agrónomos. Cosechamos y secamos estos granos con suma calidad. La molida se realiza con la más alta tecnología, en agregado se añaden de maíz tipo, con rigorosos controles de calidad para que Ud. sea beneficiario de la mejor polenta DEL CAMPO Argentina.

| | Cantidad por porción | % VD* |
|-------------------|----------------------|-------|
| Valor energético | 172 Kcal (722 kJ) | 9 |
| Carbohidratos | 560 | 12 |
| Proteínas | 5,60 | 8 |
| Grasas totales | 0,0 | 0 |
| Grasas saturadas | 0,0 | 0 |
| Grasas Trans | 0,0 | 0 |
| Fibra alimentaria | 2,50 | 9 |
| Sodio | 0 mg | 0 |

*% Valores diarios con base en una dieta de consumo. La dieta de consumo promedio en Argentina es de 2500 Kcal. Los valores diarios pueden variar en función de las características de cada individuo.

Servicio de Información al Consumidor dentro de la República Argentina 0 2 5 4 6 - 4 7 2 0 0 0

Elaborado y empaquetado por: **RIVARA S.A.**
Rivadavia Higueron y rúa del ferrocarril (4654)
Albarrín - 091 - Argentina
Tel. 02546 - 470 000
Fax: 02546 - 470 477
Email: informacionconsumidor@rivara.com.ar
R.N.E. N° 02-032.010
R.M.F.A. N° 02-522487

¡Díselo puede encontrar recetas de tortas de maíz visitando nuestra página de Internet: www.rivara.com.ar



LIBRE DE OGM

¡ESUDO SOLO SU VENTURA!
Tiene el sello de garantía de calidad que garantiza la calidad de su producto. El sello de garantía de calidad garantiza la calidad de su producto. El sello de garantía de calidad garantiza la calidad de su producto. El sello de garantía de calidad garantiza la calidad de su producto.



INDUSTRIA ARGENTINA
Peso Neto 500g

¡Díselo puede encontrar recetas de tortas de maíz visitando nuestra página de Internet: www.rivara.com.ar



PROCESADO EN UN ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO POR LA AUTORIDAD NACIONAL DE ALIMENTOS Y DROGAS (ANMAT)



¡MANTÉNELLO EN SU LUGAR FRESCO Y SECO. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE...



PREPARACIÓN BÁSICA:
Caliente el agua con sal, hasta su punto de hervor.



Vierta la harina en forma de lluvia, revolviendo constantemente con cuchara de madera para evitar que se forme grumos, hasta alcanzar la consistencia deseada.



RENDIMIENTO:
550g de Polenta Instantánea DEL CAMPO con 1 litro de agua, caldo o leche, rinde 6 porciones.
1 taza de Polenta Instantánea DEL CAMPO con 3 tazas de agua rinde 2 porciones.
Con estas cantidades se obtiene una consistencia firme. Si desea una consistencia más blanda agregue agua, caldo o leche hirviendo mientras revuelve constantemente.



7 798004 720088
MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE...

LOTE N°:

Technoflex Patrocinadores Digitales

| | | | | | | |
|---|----------|------------|-----------------|---------|----------|---------------|
| TRABAJA | ORDEN N° | 02757 | Ancho módulo | 277 mm | Span | Portone 236 C |
| Del Campo Polenta Instantánea 500g | Fecha | 22/04/2013 | Cant. de pistas | 2 | Magenta | Portone 340 C |
| CLIENTE | Operador | Diego D. | Lineatura | 120 lpi | Amarillo | |
| SCHIPLAS | Paso | 260 mm | Impresión | Dorso | Bianco | |
| | Cilindro | 520 (-6.5) | Polímero | 1,14 | | |



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Ficha Técnica

Número:

Referencia: Ejemplar de muestra del rótulo que corresponda al/los producto/s en cuestión

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.