



DEL CAMPO A SU MESA

Muchos gracias por elegir nuestra polenta. Más de 70 años de conducta comercial respaldan la calidad de este producto. Nuestra misión siempre selectivamente los campos con buena fertilidad 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 ningún tipo, con rigorosos controles de calidad para que Ud. sea beneficiario de la mejor polenta DEL CAMPO Argentina.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción 50g (1/4 taza)		
	Cantidad por porción	% VD*
Valor energético	172 Kcal (722 kJ)	9
Carbohidratos	56g	12
Proteínas	5.6g	8
Grasas totales	0g	0
Grasas saturadas	0g	0
Grasas Trans	0g	0
Fibra alimentaria	2.5g	9
Sodio	0 mg	0

*% Valores diarios con base en una dieta de consumo. La falta de consumo de estos nutrientes puede ocasionar deficiencias nutricionales.

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 Higüey y rúa del ferrocarril (6454)
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

¡Haga de maíz de cocción rápida para preparar polenta instantánea. Libro de 60 min.



POLENTA INSTANTÁNEA

COCCIÓN 1 MINUTO




INDUSTRIA ARGENTINA

Peso Neto **500g**

¡Haga de maíz de cocción rápida para preparar polenta instantánea. Libro de 60 min. visitando nuestra página de internet www.rivara.com.ar

LIBRE DE OGM

ESOSO SOLO SU VENTURA

¡Haga de maíz de cocción rápida para preparar polenta instantánea. Libro de 60 min. visitando nuestra página de internet www.rivara.com.ar

PREPARACION BASICA:

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 formen 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

MAINTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO.
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:

LOTE N°:

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



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.