



Carretera Amposta – Eucaliptus, Km. 18,5 43870 Amposta  
[info@rietvell.com](mailto:info@rietvell.com) [www.rietvell.com](http://www.rietvell.com)

### FICHA TÉCNICA DE LAS LEGUMBRES ECOLÓGICAS DE RIETVELL

PRESENTACIONES DEL PRODUCTO	Garbanzo Pedrosillano paquete 1 kg	Lenteja Pardina paquete 1 kg	Lenteja Castellana paquete 1 kg	
NOMBRE DE CADA INGREDIENTE	Garbanzo Pedrosillano	Lenteja Pardina	Lenteja Castellana	
CATEGORÍA COMERCIAL	EXTRA	EXTRA	EXTRA	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR 100 g		VALOR MEDIO POR 100 g	
	Valor energético	1545 kJ / 369 kcal	Valor energético	1390 kJ / 332 kcal
	Grasas	5,3 g	Grasas	1,5 g
	de las cuales saturadas	1,2 g	de las cuales saturadas	0,1 g
	Hidratos de carbono	62 g	Hidratos de carbono	70 g
	de los cuales azúcares	6,2 g	de los cuales azúcares	6,1 g
	Fibra alimentaria	20 g	Fibra alimentaria	17 g
	Proteínas	18 g	Proteínas	24 g
Sal	0,02 g	Sal	0,01 g	
ESPECIFICIDADES DE FABRICACIÓN	El garbanzo es desgranado y secado tras la cosecha para posteriormente ser envasado en la misma zona de producción.	La lenteja es desgranada y secada tras la cosecha para posteriormente permanecer congelada a 20° bajo cero durante un mínimo de 20 días para ser finalmente envasada en la misma zona de producción.	La lenteja es desgranada y secada tras la cosecha para posteriormente permanecer congelada a 20° bajo cero durante un mínimo de 20 días para ser finalmente envasada en la misma zona de producción	
MATERIALES DE EMBALAJE	Plástico para uso alimentario Cajas de cartón con 10 paquetes cada uno. Europalets con 84 cajas (840 kg), retractilados en plástico			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco			
ESPECIFICIDADES DEL PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legumbre cultivada en régimen extensivo en campos de secano.</li> <li>- Garantía de la Fundación Global Nature y de SEO/BirdLife. Cultivado con métodos que favorecen la conservación de las aves y sus hábitats (bird friendly).</li> <li>- Certificados por el CAAE y del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE),</li> <li>- Premiado en el Programa de Desafíos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, del Pabellón de España en Expo Milano 2015.</li> </ul>			
ORIGEN GEOGRÁFICO	Llanuras cerealistas de Castilla La Mancha, en el entorno de lagunas endorreicas de alto valor ambiental, en las provincias de Toledo, Cuenca y Ciudad Real			
NOMBRE DEL PROVEEDOR	Agricultores locales por medio de la Fundación Global Nature, que desarrolla un proyecto de conservación en la zona y agrupa, procesa y envasa la legumbre.			
CARÁCTER DE LOS INGREDIENTES	Todos los ingredientes son 100 % ecológicos.			
ALERGENOS	No se puede garantizar la ausencia de restos de cereales (trigo o cebada) y de gluten que se cultivan en sistema de rotación con la legumbre			
% INCORPORACIÓN DE INGREDIENTES	La legumbre constituye el 100 % de los ingredientes			
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	La fecha de consumo preferente de la legumbre es de 2 años desde la fecha de su envasado. Está impresa en la lámina plástica de envasado			