



**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 elegidos 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	09	0
Grasas saturadas	09	0
Grasas Trans	09	-
Fibra alimentaria	2,30	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 Higueron y rúa del ferrocarril (6454)  
Albarrín - 091 - Argentina  
Tel. 02546 - 470 000  
Fax: 02546 - 470 477  
Email: [informacionconsumidor@rivara.com.ar](mailto: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](http://www.rivara.com.ar)

**LIBRE DE OGM**

**¡ESCOJA SU 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](http://www.rivara.com.ar)

**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 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.



**MAINTENEN EN LUGAR FRESCO Y SECO. CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE:**



7 798004 720088

LOTE N°:

 <p><b>TRABAJA</b> Del Campo Polenta Instantánea 500g</p> <p><b>CLIENTE</b> 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  
2019 - Año de la Exportación

**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.