



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 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, así agregamos el aditivo de riesgo 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	00	0
Grasas saturadas	00	0
Grasas Trans	00	0
Fibra alimentaria	2,50	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)
Alberdi - 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

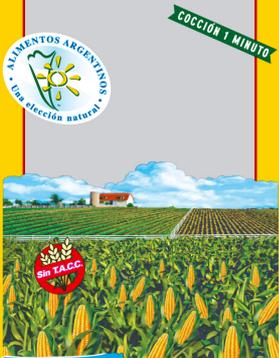
¡Haga de maíz de cocción rápida para preparar polenta instantánea. Libro de 600ml.



POLENTA INSTANTÁNEA

ALIMENTOS ARGENTINOS
Una selección natural

COCCIÓN 1 MINUTO



INDUSTRIA ARGENTINA

Peso Neto **500g**

¡Haga de maíz de cocción rápida para preparar polenta instantánea. Libro de 600ml. visitando nuestra página de Internet www.rivara.com.ar

LIBRE DE OGM

¡ESCOJA SOLO SU VALIDAD!

¡Haga de maíz de cocción rápida para preparar polenta instantánea. Libro de 600ml. visitando nuestra página de Internet 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 polenta 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>Technoflex Fotopolímeros Digitales</p>	<p>TRABAJO</p> <p>Del Campo Polenta Instantánea 500g</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.