

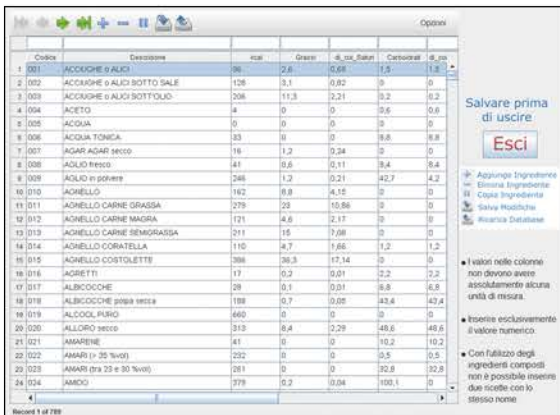
Software "VALORI NUTRIZIONALI"



Con il pacchetto Software "VALORI NUTRIZIONALI", è possibile calcolare i valori nutrizionali medi su 100 gr di prodotto, senza dover ricorrere a costose analisi di laboratorio, il numero di ricette che si possono creare è praticamente infinito. Grazie alla schermata grafica semplice e intuitiva il vostro lavoro diventerà più semplice e veloce.

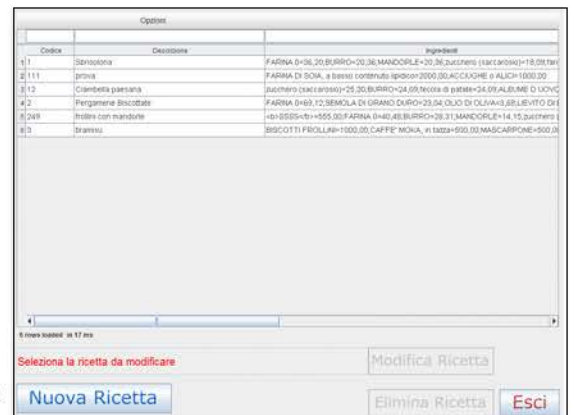
INTERAZIONE CON BILANCE DIGI serie SM-120LL:

Grazie alle più innovative tecnologie, il Software "VALORI NUTRIZIONALI" può interagire con il software "LABELNET 2" (configuratore per bilance DIGI serie SM 120LL), infatti una volta creata la ricetta sarà possibile importare i valori nutrizionali generati direttamente nel software gestionale DIGI (Labelnet 2) senza doverli riscrivere.



| Codice | Descrizione | kcal | Grassi | Carboidrati | Proteine | Umidità |
|--------|-----------------------------|------|--------|-------------|----------|---------|
| 1 001 | ACCIOGHE D ALICI | 26 | 2,6 | 0,08 | 1,5 | 1,8 |
| 2 002 | ACCIOGHE D ALICI BOTTO SALE | 126 | 3,1 | 0,82 | 0 | 0 |
| 3 003 | ACCIOGHE D ALICI BOTTIOLIO | 206 | 11,3 | 2,21 | 3,2 | 0,2 |
| 4 004 | ACETO | 4 | 0 | 0 | 0,6 | 0,6 |
| 5 005 | ACQUA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 006 | ACQUA TONICA | 33 | 0 | 0 | 0,6 | 0,6 |
| 7 007 | AGAR AGAR secco | 16 | 1,2 | 0,24 | 0 | 0 |
| 8 008 | AGLIO fresco | 43 | 0,6 | 0,11 | 0,4 | 0,4 |
| 9 009 | AGLIO in polvere | 246 | 1,2 | 0,21 | 42,7 | 4,2 |
| 10 010 | AGNELLO | 162 | 8,8 | 4,16 | 0 | 0 |
| 11 011 | AGNELLO CARNE GRASSA | 279 | 23 | 10,86 | 0 | 0 |
| 12 012 | AGNELLO CARNE MAGRA | 121 | 4,6 | 2,17 | 0 | 0 |
| 13 013 | AGNELLO CARNE SEMIGRASSA | 211 | 16 | 7,08 | 0 | 0 |
| 14 014 | AGNELLO COSTOLETTA | 110 | 4,7 | 1,66 | 1,2 | 1,2 |
| 15 015 | AGNELLO COSTOLETTE | 288 | 26,3 | 17,14 | 0 | 0 |
| 16 016 | AGNETTI | 17 | 0,2 | 0,01 | 0,2 | 0,2 |
| 17 017 | ALBICOCCHE | 29 | 0,1 | 0,01 | 0,8 | 0,8 |
| 18 018 | ALBICOCCHE senza nocciola | 188 | 0,7 | 0,05 | 43,4 | 43,4 |
| 19 019 | ALCOOL PURO | 660 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 20 020 | ALLORO secco | 313 | 8,4 | 2,29 | 49,6 | 49,6 |
| 21 021 | AMARANTO | 41 | 0 | 0 | 10,2 | 10,2 |
| 22 022 | AMAR (in 25 %) | 232 | 0 | 0 | 2,5 | 0,5 |
| 23 023 | AMAR (in 25 e 30 %) | 281 | 0 | 0 | 30,8 | 32,3 |
| 24 024 | AMARO | 379 | 0,2 | 0,04 | 100,1 | 0 |

Ricco Database, di ingredienti



| Codice | Descrizione | Ingredienti |
|--------|-----------------------|---|
| 1 111 | Sbriciolata | FARINA 0+30,20 BURRO+20,30 MANDORLE+20,30 zucchero (saccarosio)+18,00 latte |
| 2 111 | panna | FARINA DI SOIA, a basso contenuto lipico+2000,00 ACCIOGHE D ALICI+1000,00 |
| 3 112 | Clametta pastaria | zucchero (saccarosio)+25,30 BURRO+24,00 nocciola di pasta+24,00 ALBUME D UOVO |
| 4 2 | Pangancie biscottate | FARINA 0+30,20 SEMOLA DI GRANO DURO+21,04 OLIO DI OLIVA+88,00 LIEVITO DI |
| 5 243 | Insalata con mandorle | HO+555+1+555,00 FARINA 0+40,40 BURRO+28,31 MANDORLE+14,15 zucchero |
| 6 3 | straneri | BISCOTTI FROLLINI+1000,00 CAFFE MOKA, in tazza+900,00 MASCARPONE+500,00 |

Possibilità di creare ricette e di modificarle