

# RICHIAMO

Data: 12/03/2026 Marchio del prodotto: CIBON

Denominazione di vendita: LUPINI SECCHI

Nome o ragione sociale dell'OSA a nome del quale il prodotto è commercializzato: MELANDRI GAUDENZIO SRL

Lotto di produzione: 217/25

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore: MELANDRI GAUDENZIO SRL

Nome del produttore: MELANDRI GAUDENZIO SRL

Sede dello stabilimento: Via Boncellino, 120 48012 Bagnacavallo (RA)

Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 02/2027

Descrizione peso/volume unità di vendita: 500 g

## Motivo del richiamo:

RICHIESTA DA PARTE DEL FORNITORE DELLA MATERIA PRIMA PER PRESENZA DI ALCALOIDI CHINOLIZIDINICI

## Avvertenze:

NON CONSUMARE IL PRODOTTO E RESTITUIRLO AL PUNTO VENDITA



Inserire immagine uno:

**cibon**  
lupini secchi

**melandri**  
azienda da 188

Valori medi	Per 100g di prodotto	Per porzione (50g)	%*
Energia	1.353 kJ 324 kcal	677 kJ 162 kcal	8%
Grassi	8,6g	4,3g	6,1%
di cui acidi grassi saturi	1,5g	0,8g	4%
Carboidrati	12g	5,9g	2,2%
di cui zuccheri	2,7g	1,4g	1,6%
Fibre	31g	16g	-
Proteine	35g	17g	34,8%
Sale**	0,05g	0,02g	0,4%

**Contiene 10 porzioni da 50g.**  
\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 Kcal)  
\*\*Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente.

Può contenere: grano farro, orzo, avena, soia, sesamo e senape.

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.  
Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi fianco della confezione

**500g e**

Confezionato da Melandri Gaudenzio srl  
via Boncellino 120, 48012 Bagnacavallo (RA)  
info@melandrigaudenzio.com  
www.melandrigaudenzio.com

8 002126 000492

Modalità di preparazione: Lasciare i lupini secchi in ammollo per almeno 24 ore in acqua fredda. Cuocerli in abbondante acqua per circa 3 ore fino a quando, schiacciando con due dita la buccia, il lupino scivolerà fuori. Togliere dal fuoco, scolarli e ricoprirli con acqua fredda. Cambiare l'acqua dei lupini diverse volte al giorno per circa 3-4 giorni o comunque fino a quando avranno perso il sapore amaro. Scolarli e salarli a piacere.

Ottimo snack (dopo ammollo e cottura)

Inserire immagine due: