AUTOCONTROLLO

SCHEDA TECNICA PRODOTTI

Studio D'Amario
LAVORA SICURO

IL NIDO DEL PETTIROSSO

Il Nido del Pettirosso
C.da Scarafone,snc - 86010 Ferrazzano (CB)

SCHEDA TECNICA

La sfiziosa

LINEA: Creme e Patè
Rev:15/01/2021
INGREDIENTI:Melanzane 52% , Peperoni 26% , Olive 5%, Capperi 3%, Olio EVO, Aceto di vino, Zucchero, Peperoncino, Sale, Aglio, Origano
può contenere anidride solforosa dovuta all'aceto di vino anche se in cottura l'eventuale presenza di tracce di anidride solforosa evapora
PROVENIENZA MATERIE PRIME:Italia
ALLERGENI: Contiene tracce di SO2 o Contiene solfiti presenti nell'aceto di vino.

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio
NOME DEL PRODOTTO: La sfiziosa
MARCHIO: Il nido del pettirosso
CODICE EAN: 7427128768330

PESO: 380gr di cui peso netto 200gr,
TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro
IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite
QUALITA' :Vetro + Tappi a vite per alimenti
DIMENSIONI: 7,2 cm. di diametro per 8,3 cm. di altezza
IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato
DIMENSIONI:cm. 32x22x15 h
N° barattoli per cartone 12
peso netto cartone 12 x 380 = 4.560gr.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Verdure miste tritate con aggiunta di olio
COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati
ODORE: Caratteristico senza odori estranei
SAPORE: Caratteristico senza retrogusti estranei
CONSISTENZA: Cremoso al palato
DIFETTI:Assenti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura ambiente secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/Kcal 1491,82/361,55
Grassi di cui acidi grassi saturi	30,35g 5,07g
Carboidrati di cui zuccheri	9,27g 9,22g
Proteine	1,00g
Sale	5,07g

CONSIGLIO PER L'UTILIZZO

Melanzane e peperoni racconti al punto giusto di maturazione, tritati finemente con capperi ed olive, conservati in pregiato olio Evo. Ottimo come antipasto su dei crostini di pane , oppure dopo aver steso una parte di questo trito su una fetta di pane adagiare sopra un formaggio a pasta morbida, un caciocavallo, e portare il tutto a grigliare in forno , una deliziosa idea di crostino. delizioso come base per dei finger food

Conservazione T.M.C.: 36 Mesi
Conservato nelle opportune condizioni di conservazione, in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare diretta, il prodotto a una conservabilità pari a 36 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione Tmc: 36 mesi
Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e consumata entro pochi giorni.