

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo H:8cm D:6cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm
QUANTITA' NOMINALE		210g
CODICE EAN		8033224860268
EPAL	PZ/CARTONE	12 Peso netto per cartone (2,52 kg) Peso lordo per cartone (4,630 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Pere angelica (62%), zucchero, aceto di vino e spezie
Frutta Utilizzata per 100g		110g
Zuccheri Totali per 100g		35g
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
STAGIONALITA'		Agosto e settembre
PRODUZIONE		<p>Il prodotto viene realizzato totalmente a mano con cottura a pentola aperta per una concentrazione naturale e sterilizzazione in acqua bollente. In breve il processo produttivo si può schematizzare in:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA d. DOSAGGIO NEI VASI, e. CAPSULAMENTO DEI VASI, f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO, h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

CONSERVAZIONE		Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa.
DURATA DEL PRODOTTO		Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sul sigillo di garanzia come: “lotto xx.xx.a.xx scad. xx.xx.xx”
CELIACHIA		Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012 il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come “Senza Glutine”.
CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Antica pera marchigiana da sapore molto ricco e pieno, tagliata alla julienne di ottima consistenza, il suo bouquet di profumi intensi ed invitanti ha un gradevole tono speziato, ciò la rende ottima sulle carni bianche e in accompagnamento a torte salate a base di formaggio o in stuzzicanti antipasti
ANALISI CHIMICO-FISICHE	PH	min- max 3,5-4,5
	Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°)	< 10 u.f.c./g
	Conta di anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g

TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA	<h2>Nutrition Facts</h2> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 15</p> <p>Amount Per Serving</p> <p>Calories 16 Fat Cal 0</p> <p style="text-align: right;">% Daily Value*</p> <p>Total Fat 0 g 0 %</p> <p>Sodium 0 mg 0 %</p> <p>Total Carbohydrate 4.0 g 1.3 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Dietary Fiber 0 0 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Sugar 4.0 g</p> <p>Protein 0 g 0 %</p> <p>Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron. * Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet</p>																												
TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto) REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">POTERE CALORIFICO</th> <th></th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Kcal</th> <th style="text-align: center;">/</th> <th style="text-align: center;">KJ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">108</td> <td style="text-align: center;">/</td> <td style="text-align: center;">452</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Proteine</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Carboidrati</td> <td style="text-align: center;">27</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Di cui zuccheri</td> <td style="text-align: center;">27</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Grassi Totali</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Acidi Grassi Totali</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Sale</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>		POTERE CALORIFICO			Kcal	/	KJ	108	/	452	Proteine		0	Carboidrati		27	Di cui zuccheri		27	Grassi Totali		0	Acidi Grassi Totali		0	Sale		0
POTERE CALORIFICO																													
Kcal	/	KJ																											
108	/	452																											
Proteine		0																											
Carboidrati		27																											
Di cui zuccheri		27																											
Grassi Totali		0																											
Acidi Grassi Totali		0																											
Sale		0																											