

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo H:8cm D:6cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm
QUANTITA' NOMINALE		220g
CODICE EAN		8033224860046
EPAL	PZ/CARTONE	12 Peso netto per cartone (2,64 kg) Peso lordo per cartone (4,75 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Cotogna (56%), zucchero, sapa (8%) e limone
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		120g
Zuccheri Totali per 100g		50g
STAGIONALITA'		Ottobre
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> <p>a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</p> <p>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE</p> <p>c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA</p> <p>d. DOSAGGIO NEI VASI,</p> <p>e. CAPSULAMENTO DEI VASI,</p> <p>f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO</p> <p>g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO,</p> <p>h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</p>

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		Ricetta originale tipica maceratese, dalla consistenza densa e morbida che rivela i sottili granelli caratteristici della cotogna. Il profumo scopre un primo sentore di vino cotto, dolce al palato, per lasciare poi il retrogusto leggermente aspro della cotogna. Perfetta come accompagnamento al cappone bollito o, come insolito abbinamento, su stuzzichini di polenta.
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

