

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		8033224860091
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		Peperoni (61%), zucchero, limone e spezie
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Verdura Utilizzata per 100g		135g
Zuccheri Totali per 100g		43g
STAGIONALITA'		Da agosto a ottobre
PRODUZIONE		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: 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		Confettura con pezzettini tagliati alla julienne glassati. Il colore, particolarmente invitante, rivela tutte le tonalità più brillanti del giallo, dell’arancio, del rosso e del verde, tipiche dei peperoni. Il profumo intenso rivela una nota di vaniglia, mentre il sapore, delicatamente dolce, ben si presta ad accompagnare carni bianche, come il pollo, o formaggi affumicati.
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	Nutrition Facts		
	Serving Size 1 Tbsp (15 ml)		
	Servings Per Container 15		
	Amount Per Serving		
	Calories 33		Fat Cal 0
	% Daily Value*		
	Total Fat 0 g		0 %
	Sodium 0 mg		0 %
	Total Carbohydrate 8 g		2.1 %
	Dietary Fiber 0		0 %
Sugar 8 g			
Protein 0 g		0 %	
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			

TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)	POTERE CALORIFICO		
	Kcal / KJ		224 / 938
	Proteine		1
	Carboidrati		55
		Di cui zuccheri	55
	Grassi Totali		0
		Acidi Grassi Totali	0
	Sale		0