

|                            |            |  |
|----------------------------|------------|--|
| CONFEZIONE                 | Prodotto   | Vaso di vetro rotondo<br>H:8cm D:6cm   |
|                            | Imballo    | Cartone con divisori interni<br>H10,5cm L 22cm P 29cm  |
| QUANTITA' NOMINALE         |            | 220g   |
| CODICE EAN                 |            | 8033224860886  |
| EPAL                       | PZ/CARTONE | 12<br>Peso netto per cartone (2,64 kg)<br>Peso lordo per cartone (4,75 kg)   |
|                            | PZ/STRATO  | 168  |
|                            | PZ/PALLET  | 1512   |
| INGREDIENTI                |            | Visciole (61%), zucchero e limone. Addensante: Agar Agar, E406   |
| PROVENIENZA INGREDIENTI    |            | Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM  |
| Frutta Utilizzata per 100g |            | 145g   |
| Zuccheri Totali per 100g   |            | 55g  |
| STAGIONALITA'              |            | Giugno   |
| 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<br/>RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</p> <p>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis<br/>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:<br>“lotto xx.xx.a.xx   scad. xx.xx.xx”  |
| CELIACHIA                                  |  | Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012<br>il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come “Senza Glutine”.  |
| CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO |  | La visciola è una piccola amarena selvatica molto diffusa nelle colline marchigiane, di colore rosso scuro, succo sanguigno e sapore nettamente acido da fresca. La confettura che se ne ricava è morbida, omogenea, di un rosso rubino intenso. Profumo intenso di visciola e retrogusto piacevolmente amaro. Ottima sul pane e sui dolci, si presta anche ad abbinamenti con carni selvatiche o formaggi morbidi. |
| 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<br>AMERICANA   | <h2>Nutrition Facts</h2> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml)<br/>         Servings Per Container 7</p> <p>Amount Per Serving</p> <p>Calories 32                      Fat Cal 0</p> <p style="text-align: right;">% Daily Value*</p> <p><b>Total Fat</b> 0 g                      0 %</p> <p><b>Sodium</b> 0 mg                      0 %</p> <p><b>Total Carbohydrate</b> 8.0 g      2.6 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Dietary Fiber 0                      0 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Sugar 8.0 g</p> <p><b>Protein</b> 0 g                      0 %</p> <p>Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.</p> <p>* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet</p> |           |
| TABELLA NUTRIZIONALE<br>EUROPEA (per 100g di prodotto)<br><br><b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011</b><br><b>In vigore dal 13/12/2014</b> | <b>POTERE CALORIFICO</b><br><br><b>Kcal / KJ</b> <b>213 / 892</b>   |           |
|   | <b>Proteine</b> <b>0,4</b>  |           |
|   | <b>Carboidrati</b>  | <b>53</b> |
|   | <b>Di cui zuccheri</b>  | <b>50</b> |
|   | <b>Grassi Totali</b>  | <b>0</b>  |
|   | <b>Acidi Grassi Totali</b>  | <b>0</b>  |
|   | <b>Sale</b>   | <b>0</b>  |