

|                            |            |   |
|----------------------------|------------|---|
| 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis<br/>RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</li> <li>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis<br/>STOCCAGGIO VASI/CAPSULE</li> <li>c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA</li> <li>d. DOSAGGIO NEI VASI,</li> <li>e. CAPSULAMENTO DEI VASI,</li> <li>f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO</li> <li>g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO,</li> <li>h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</li> </ol> |

|  |  |   |
|--|--|---|
| 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   |

