

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo H:7,5cm D:5cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm
QUANTITA' NOMINALE		110g
CODICE EAN		8033224861005
EPAL	PZ/CARTONE	20 Peso netto per cartone (2,20 kg) Peso lordo per cartone (2,20 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Aceto balsamico (mosto cotto e aceto di vino), zucchero e limone. Addensante: Agar Agar E406. Contiene solfiti non aggiunti
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Aceto Utilizzato per 100g		70g
Zuccheri Totali per 100g		47g
STAGIONALITA'		Sempre

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		<p>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.</p>
DURATA DEL PRODOTTO		<p>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”</p>
CELIACHIA		<p>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”.</p>
CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		<p>Gelatina morbida, scura, dal caratteristico gusto dolce-amaro, particolarmente indicata negli accompagni di patè, carni arrosto, formaggi stagionati forti, aringhe.</p>
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

