

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		8033224860800
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		Mele, zucchero, limone e semi di anice (1%)
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		215g
Zuccheri Totali per 100g		65g
STAGIONALITA'		Luglio
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"> 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		Gelatina morbida, trasparente, con semi di anice in sospensione. Particolarmente indicata in abbinamento a dessert al cioccolato, al caffè, con biscotti e distillati secchi.
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

