

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		8033224860657
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, cannella (2%), zucchero e limone
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		215g
Zuccheri Totali per 100g		60g
STAGIONALITA'		Da ottobre ad aprile
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		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		Una gelatina morbida, trasparente, delicatamente profumata con il tipico sentore caldo e speziato della stecca di cannella. Sorprende se abbinata alla cacciagione o alle carni grigliate ed è ottima in accompagnamento a formaggi e dolci con le pere.
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

<p><b>TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Nutrition Facts</b></p> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 15</p> <hr/> <p>Amount Per Serving</p> <p>Calories 36                      Fat Cal 0</p> <hr/> <p style="text-align: right;">% Daily Value*</p> <p><b>Total Fat</b> 0 g                      0 %</p> <hr/> <p><b>Sodium</b> 0 mg                      0 %</p> <p><b>Total Carbohydrate</b> 9.0 g      2.3 %</p> <p style="padding-left: 20px;">Dietary Fiber 0                      0 %</p> <p style="padding-left: 20px;">Sugar 9.0 g</p> <hr/> <p><b>Protein</b> 0 g                      0 %</p> <hr/> <p>Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.</p> <hr/> <p>* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet</p>															
<p><b>TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)</b></p> <p><b>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011</b> <b>In vigore dal 13/12/2014</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>POTERE CALORIFICO</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Kcal / KJ</th> <th style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">257 / 1076</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>Proteine</b></td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>0,2</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>Carboidrati</b></td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>64</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>Di cui zuccheri</b></td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>64</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>Grassi Totali</b></td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>Acidi Grassi Totali</b></td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;"><b>0</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Sale</b></td> <td style="text-align: center;"><b>0</b></td> </tr> </tbody> </table>		Kcal / KJ	257 / 1076	<b>Proteine</b>	<b>0,2</b>	<b>Carboidrati</b>	<b>64</b>	<b>Di cui zuccheri</b>	<b>64</b>	<b>Grassi Totali</b>	<b>0</b>	<b>Acidi Grassi Totali</b>	<b>0</b>	<b>Sale</b>	<b>0</b>
Kcal / KJ	257 / 1076															
<b>Proteine</b>	<b>0,2</b>															
<b>Carboidrati</b>	<b>64</b>															
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>64</b>															
<b>Grassi Totali</b>	<b>0</b>															
<b>Acidi Grassi Totali</b>	<b>0</b>															
<b>Sale</b>	<b>0</b>															