

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		8033224860299
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		vino Lacrima di Morro d'Alba doc (59%), zucchero. Addensante: Agar Agar E406
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Vino Utilizzato per 100g		70g
Zuccheri Totali per 100g		54g
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		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 ed omogenea. Il profumo intenso, vinoso, con forti note di frutti di bosco, caratteristico del vino lacrima, prelude al sapore ricco, con un retrogusto aspro e acidulo. Particolarmente indicata negli accompagni di patè, foie gras, cacciagione, formaggi ubriachi ed erborinati. Anche come dessert a cucchiaio, non contiene alcool.
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>TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA</p>	<h2>Nutrition Facts</h2> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 7</p> <p>Amount Per Serving</p> <p>Calories 38 Fat Cal 0</p> <p style="text-align: right;">% Daily Value*</p> <p>Total Fat 0 g 0 %</p> <p>Sodium 0 mg 0 %</p> <p>Total Carbohydrate 9.5 g 2.5 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Dietary Fiber 0 0 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Sugar 9.5 g</p> <p>Protein 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>																												
<p>TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)</p> <p>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">POTERE CALORIFICO</th> <th></th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Kcal</th> <th style="text-align: center;">/</th> <th style="text-align: center;">KJ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">252 / 1054</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Proteine</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Carboidrati</td> <td style="text-align: center;">63</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Di cui zuccheri</td> <td style="text-align: center;">63</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Grassi Totali</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Acidi Grassi Totali</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Sale</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>		POTERE CALORIFICO			Kcal	/	KJ			252 / 1054	Proteine		0,2	Carboidrati		63		Di cui zuccheri	63	Grassi Totali		0		Acidi Grassi Totali	0	Sale		0
POTERE CALORIFICO																													
Kcal	/	KJ																											
		252 / 1054																											
Proteine		0,2																											
Carboidrati		63																											
	Di cui zuccheri	63																											
Grassi Totali		0																											
	Acidi Grassi Totali	0																											
Sale		0																											