

| | | |
|----------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | | 8033224860640 |
| 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 (54%), menta (1%), zucchero e limone |
| PROVENIENZA INGREDIENTI | | Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM |
| Frutta Utilizzata per 100g | | 215g |
| Zuccheri Totali per 100g | | 65g |
| 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 | | Gelatina morbida, trasparente, con foglie fresche di menta. Il leggero gusto asprigno della mela viene rinfrescato dalla tipica essenza sprigionata dalla foglia di menta. Con formaggi caprini, erboranti e affumicati e anche calda su formaggi vaccini stagionati e nell’accompagnamento di crostacei o pesce crudo. |
| 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 |

