

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		8033224860879
EPAL	PZ/CARTONE	20 Peso netto per cartone (2,20 kg) Peso lordo per cartone (4,60 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Vino Camerte della Fattoria la Monacesca (50%), aceto (13%), zucchero (35%), erbe aromatiche, spezie, addensante: Agar Agar E406. Contiene solfiti non aggiunti
Vino Utilizzata per 100g		
Zuccheri Totali per 100g		
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
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> <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		Unico esempio sul mercato di una vera e propria salsa di vino. Non gelatina, e non vino aggiunto ad una base generica bensì una vera e propria riduzione in vasetto di un grande vino marchigiano: il Camerte, nato dal connubio tra Sangiovese e Merlot in un affinamento in piccole botti di rovere. Ne deriva una salsa complessa e molto aromatica. Un sorprendente sapore indicato per dare un tocco personale a qualsiasi preparazione: da assaggiare con carni grasse o selvatiche, con carpacci e lardi speziati.
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

**TABELLA NUTRIZIONALE
AMERICANA**

Nutrition Facts

Serving Size 1 Tbsp (15 ml)

Servings Per Container 15

Amount Per Serving

Calories 38

Fat Cal 0

% Daily Value*

Total Fat 0 g

0 %

Sodium 0 mg

0 %

Total Carbohydrate 9.4 g

4 %

Dietary Fiber 0

0 %

Sugar 9.4 g

Protein 0.2 g

0 %

Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.

* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet

**TABELLA NUTRIZIONALE
EUROPEA (per 100g di prodotto)**

**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011
In vigore dal 13/12/2014**

POTERE CALORIFICO

Kcal / KJ

240 / 1005

Proteine

0,1

Carboidrati

60

Di cui zuccheri

60

Grassi Totali

0,1

**Acidi Grassi
Totali**

0

Sale

0,2