

**AGRINETTI***I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA  
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO

**CONFETTURA EXTRA DI PEPERONI AL  
PEPERONCINO**

PRODOTTO SENZA GLUTINE

DESCRIZIONE

La pianta è originaria dell'America Centrale. I peperoni possono avere diverse forme e colori. I peperoni utilizzati nella nostra azienda per la confettura sono attentamente selezionati. Vengono utilizzati solo i peperoni rossi e carnosì. La confettura, cotta a fuoco lento, a bassa temperatura con l'aggiunta di zucchero, è ottenuta con l'aggiunta di peperoncino.

FORMATI

100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg

CONFEZIONE

vasi di vetro sterili con capsule twist-off

INGREDIENTI

peperoni 99% (origine Italia), peperoncino 1% (origine Puglia-Italia), zucchero disciolto 39g. in 100g. di prodotto.

STRUTTURA

consistenza semi solida

CARATTERISTICHE  
CHIMICO-FISICHE**pH** 3,81**Attività dell'acqua (aw)** 0,86**Temperatura** 20°C**PRODOTTO PASTORIZZATO**PARAMETRI  
MICROBIOLOGICI

Coliformi totali &lt; 10

Escherichia coli β-glucuronidasi positivo &lt; 10

Stafilococchi coagulasi positivo &lt; 10

Salmonella spp Assente

Listeria monocytogenes Assente

INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI

(valori medi per 100g. di prodotto)

**VALORE ENERGETICO:** kjoule 467  
kcal 111**GRASSI** 0,60g  
di cui acidi grassi saturi 0,1g**CARBOIDRATI** 22g  
di cui zuccheri 21g**FIBRA** 4g**PROTEINE** 2,3g**SALE** 0,7g**ACQUA** 71,1gMODALITA' DI CONSERVAZIONE:  
TEMPO DI VITA COMMERCIALE

Lo shelf life di 3 anni, si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni.

ISTRUZIONI PER L'USO

Il suo uso può essere tipico delle confetture ma soprattutto si accompagna bene a formaggi, salumi e carni.

CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE

al dettaglio e all'ingrosso

CATEGORIA DI CONSUMATORI

collettività.

CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI

Non sono presenti categorie a rischio.

CONTROINDICAZIONI

Nessuna, se consumato in modiche quantità.