



I genuini sapori di Puglia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	FAVE NOVELLE CON CICORIE in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Cicoria: coltivata nella nostra azienda senza l'ausilio di pesticidi e/o fertilizzanti, è una pianta spontanea diffusa in tutta Europa. Fa parte integrante della dieta Mediterranea è molto ricca di calcio, il suo consumo è molto diffuso nella Puglia. Le fave novelle (Vicia faba), coltivate nella nostra azienda senza l'ausilio di pesticidi e/o fertilizzanti, sono un tipico legume che cresce spontaneo nelle regioni mediterranee. Per la semina utilizziamo una varietà di semi delle Ande(Cile) brevettata non O.G.M. che a maturazione della pianta ci fornisce dei baccelli selezionati al cui interno le fave novelle hanno un colore ed una dimensione uniforme. Le migliori fave novelle appena raccolte, vengono lavorate in modo artigianale e conservate in olio extravergine d'oliva pugliese e andranno a far parte del prodotto finito insieme alle cicorie.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Fave novelle, cicorie, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia-Italia), sale 2%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	3,8
	Attività dell'acqua (aw)	0,9
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	286
	kcal	69
	GRASSI	
	di cui acidi grassi saturi	3,2g 0,6g
	CARBOIDRATI	
	di cui zuccheri	3,8g 1,2 g
	FIBRA	4,2 g
	PROTEINE	4,1g
SALE	2g	
ACQUA	84,7g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo 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 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Primo piatto tipico pugliese della dieta Mediterranea, sott'olio rappresentano un ottimo condimento e/o antipasto.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Il consumo di fave non presenta particolari controindicazioni ad eccezione dei soggetti che soffrono di una particolare carenza enzimatica detta "favismo".	