

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

| | | |
|---|--|---------|
| PRODOTTO | GIARDINIERA IN AGRODOLCE | |
| | PRODOTTO SENZA GLUTINE | |
| DESCRIZIONE | Unisce ortaggi tipici del sud-est barese (carote, finocchi, cavolfiori, peperoni gialli e rossi, sedano e cipolline) accuratamente selezionati, n una gustosissima miscela. Gli ingredienti genuini mondati, tagliati a mano e cotti separatamente vengono conservati in agrodolce. Il gusto leggermente acetato, con una nota dolce appena percepibile, da non nascondere il sapore originale della verdura fresca, unita alla croccantezza, rende questo prodotto molto versatile in cucina. La sua cromaticità è invitante, il suo gusto olfattivo, invece, riporta alla memoria la migliore tradizione culinaria della Puglia. | |
| FORMATI | 580g - 800g - 1060g - 1680g - 3060g - 3100g - 4300g | |
| CONFEZIONE | vasi di vetro sterili con capsule twist-off | |
| INGREDIENTI | Carote, cavoli bianchi, cipolline, finocchi, peperoni, SEDANO, spezie, aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale. (origine Puglia-Italia). | |
| STRUTTURA | consistenza solida | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | pH | 4,1 |
| | Attività dell'acqua (aw) | 0,98 |
| | Temperatura | 5 °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 | 74,1 |
| | kcal | 17,8 |
| | GRASSI | 0,4g |
| | di cui acidi grassi saturi | 0,1g |
| | CARBOIDRATI | 1,5g |
| | di cui zuccheri | 1,4g |
| | FIBRA | 2,4g |
| PROTEINE | 0,9g | |
| SALE | 2,1g | |
| ACQUA | 92,8g | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE | Lo shelf life di 2 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 5 giorni. | |
| ISTRUZIONI PER L'USO | Ottima come antipasto servita tal quale ovvero condita con dell'olio extravergine d'oliva delicato con aggiunta di prezzemolo e menta freschi con un tocco finale di glassa o in alternativa altri tipi di creme anche a base grassa, un ottimo abbinamento è anche con carni, wurstell ecc. Per i suoi colori vivaci, si presta bene anche a rallegrare i buffet degli aperitivi. | |
| CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE | al dettaglio e all'ingrosso | |
| CATEGORIA DI CONSUMATORI | collettività. | |
| CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI | Quelle intolleranti al sedano e prodotti a base di sedano. | |
| CONTROINDICAZIONI | Nessuna, se consumato in modiche quantità. | |