

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>PESTO AI PEPERONI con mandorle e olio extravergine d'oliva</b>	
	<b>PRODOTTO SENZA GLUTINE</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>E' una ricetta originale che utilizza materie prime di origine pugliese: peperoni freschi e mandorle pugliesi. La qualità delle stesse deve rispettare dei parametri molto stretti ma soprattutto il pesto viene realizzato con peperoni freschissimi, appena raccolti. La lavorazione artigianale presuppone un controllo accuratissimo. La qualità, l'artigianalità e l'equilibrio gustativo lo ha reso apprezzatissimo dai consumatori.</p> <p>Mandorla: frutto originario dell'Asia, oggi coltivato in tutto il bacino del Mediterraneo. La parte edibile del seme è bianca, oleosa, con un sapore piacevolmente dolce, è ricca di principi nutrizionali energetici e biodinamici che danno un altissimo apporto energetico, plastico, vitaminico e salino. Peperoni: pianta originaria dell'America Centrale che ha attecchito benissimo in Puglia, possono avere diverse forme e colori, se ne trovano gialli, verdi, rossi, rotondi, allungati, cubici ma sempre di grosse dimensioni e polposi.</p>	
<b>FORMATI</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>CONFEZIONE</b>	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
<b>INGREDIENTI</b>	peperoni 66%, mandorle pugliesi, olio extravergine d'oliva pugliese, erbe aromatiche in proporzione variabile, aceto di vino bianco (origine Puglia - Italia), pepe bianco, sale 2% (origine Italia).	
<b>STRUTTURA</b>	consistenza semi solida	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>pH</b>	6,66
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	0,82
	<b>Temperatura</b>	20°C
	<b>PRODOTTO PASTORIZZATO</b>	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (valori medi per 100g. di prodotto)	<b>VALORE ENERGETICO: kjoule</b>	1151
	<b>kcal</b>	277
	<b>GRASSI</b>	19,8g
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,3g
	<b>CARBOIDRATI</b>	12,4g
	<b>di cui zuccheri</b>	8,5g
	<b>FIBRA</b>	5,3g
	<b>PROTEINE</b>	9,7g
	<b>SALE</b>	1g
	<b>ACQUA</b>	52,8g
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE</b>	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.	
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	Tal quale su crostini ovvero per condire primi piatti di pasta e riso.	
<b>CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE</b>	al dettaglio e all'ingrosso	
<b>CATEGORIA DI CONSUMATORI</b>	collettività.	
<b>CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI</b>	Quelle intolleranti alla frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus Communis L.).	
<b>CONTROINDICAZIONI</b>	I peperoni stimolano la secrezione gastrica e oggettivamente sono di difficile digestione, ne è consigliabile un uso moderato.	