

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>PESTO ALLA RUCOLA 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: rucola fresca e mandorle pugliesi. La qualità delle stesse deve rispettare dei parametri molto stretti ma soprattutto il pesto viene realizzato con rucola fresca, appena raccolta. La lavorazione artigianale presuppone un controllo accuratissimo. La qualità, l'artigianalità e l'equilibrio gustativo lo ha reso apprezzatissimo dai consumatori. 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. Rucola: erba aromatica spontanea caratteristica per l'intenso profumo e il sapore piccante legato alla presenza di un glucoside che produce un'essenza solfocianica ad azione stimolante, digestiva, depurativa e tonica.</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>	Rucola 42%, olio extravergine d'oliva pugliese, mandorle pelate (origine Puglia-Italia), formaggio Grana Padano, formaggio pecorino, pepe bianco, sale 1%.	
<b>STRUTTURA</b>	consistenza semi solida	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>pH</b>	5,86
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	0,78
	<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>	1803
	<b>kcal</b>	436
	<b>GRASSI</b>	38,6g
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	18,2g
	<b>CARBOIDRATI</b>	9,3g
	<b>di cui zuccheri</b>	7,2g
	<b>FIBRA</b>	3,3g
	<b>PROTEINE</b>	11,2g
	<b>SALE</b>	1g
	<b>ACQUA</b>	37,6g
<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.) e al latte e derivati del latte.	
<b>CONTROINDICAZIONI</b>	Per le sue caratteristiche positive è sconsigliato un suo uso eccessivo	