

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO****PRODOTTO****SUGO ALLA PIZZAIOLA
con olio extravergine d'oliva****PRODOTTO SENZA GLUTINE****DESCRIZIONE**

E' ottenuto utilizzando pomodori pelati freschi del Sud-Italia, olio extravergine di oliva da olive coltivate in territorio circostante Castellana Grotte, capperi pugliesi, erbe aromatiche coltivate in azienda senza l'ausilio di pesticidi e fertilizzanti. Il sugo è ricco di vitamine, sostanze minerali, antiossidanti, di facile digeribilità, praticamente consigliabile per tutte le età e per la sua delicatezza per chi è vegetariano.

FORMATI

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

CONFEZIONE

vasi di vetro sterili con capsule twist-off

INGREDIENTI

Passata di pomodoro, pomodori pelati, olio extravergine d'oliva, capperi 2%, origano 1%, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia).

STRUTTURA

consistenza semifluida

**CARATTERISTICHE
CHIMICO-FISICHE****pH** 4,26**Attività dell'acqua (aw)** 0,92**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 236
kcal 56**GRASSI** 1,7g
di cui acidi grassi saturi 0,4g**CARBOIDRATI** 6,4g
di cui zuccheri 4,5g**FIBRA** 2,1g**PROTEINE** 2,8g**SALE** 2g**ACQUA** 87g**MODALITA' 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 3 giorni.

ISTRUZIONI PER L'USO

La genuinità degli ingredienti fanno di questo sugo già pronto, appena riscaldato, un abbinamento perfetto con qualsiasi tipo di pasta o riso.

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.