

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	STÄNGELKOHLCREME MIT OLIVENÖL EXTRAVERGINE	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Diese Creme erwirbt man durch die Verarbeitung des Stängelkohls (Brassica rapa sylvestris), der eine Sorte von Brokkoli typisch des süd-östlichen Gebiet von Bari ist, und der direkt in unserem Unternehmen ohne den Gebrauch von Pesticid oder Düngemittel angebaut wird. Es handelt sich um ein geschmackvolles Gemüse reich an Vitaminen, Mineralien und Zellulose die die Eigenschaft hat, eine ausgewogene Darmperistaltik anzuregen. Der Stängelkohl wird kurz gekocht, dann gemahlen und mit aromatischen Kräutern gewürzt, um ein leckeres Dressing mit Olivenöl aus Apulien zu erhalten.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Stängelkohl 88%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien-Italien), Salz 1,5%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4,5
	Wasseraktivität (Aw)	0,95
	Temperatur	18°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT	
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule	381
	kcal	92
	FETT	6,5g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,16g
	KOHLHYDRATE	5,2g
	davon Zucker	1,8g
	BALLASTSTOFFE	4,15g
	EIWEIß	1,1g
SALZ	1,5g	
WASSER	83,05g	
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Man kann die Creme sofort gebrauchen, aufs Brot oder als ideale Soße für Nudeln und "Orecchiette"(apulische Pastasorte)	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Bei Darmentzündungen sollte man sie in geringen Mengen verzehren.	