

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Ackerbohnenpüree und Zichorie mit Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Diese typische Hülsenfrucht, die wild in den Regionen des Mittelmeer wächst, wird direkt im Unternehmen angebaut, ohne den Gebrauch von Pesticid oder Düngemittel. In Süditalien wird der Samen frisch oder auch getrocknet gegessen. Aus den getrockneten Ackerbohnen erhält man das püree das zusammen mit Zichorie (auch im Unternehmen angebaut, ohne den Gebrauch von Pesticid oder Düngemittel), frischen Kräutern und Olivenöl extravergine aus Apulien, das Endprodukt ergeben.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Ackerbohnenpüree 38%, Zichorie 38%, Olivenöl extravergine aus Apulien, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien-Italien), Salz 1,5%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4,8
	Wasseraktivität (Aw)	0,9
	Temperatur	20°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	564
	kcal	133
	FETT	1,2g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,15g
	KOHLLENHYDRATE	14,6g
	davon Zucker	0,4g
	BALLASTSTOFFE	3,5g
	EIWEIß	12,9g
SALZ	1,5g	
WASSER	66,4g	
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 3 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Ackerbohnenpüree und Zichorie ist ein typisches Gericht Apuliens und wird so gegessen.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	