AGRINITTI

I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt

PRODUKT	**Geröstete SchopfigeTraubenhyazinthen**	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Schopfige Traubenhyazinthe (Muscari comosum) ist eine Art von Zwiebel die in Apulien wild wächst. Sie hat einen leicht bitteren Geschmack, einen optimalen Nährwert, eine harntreibende (und fiebersenkende) Wirkung und scheint überhaupt keine Gegenanzeigen zu haben. Nach der Ernte werden sie traditionell verarbeitet, einzeln gereinigt und nur die besten werden gekocht, und auf einer Platte aus Edelstahl AISI 316 einzeln geröstet, um ihnen einen stärkeren und gleichmäßigeren Geschmack zu geben. Anschließend werden sie gewürzt und in Olivenöl aus Apulien eingelegt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Schopfige Traubenhyazinthe 76%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	**pH**	3,6
	Wasseraktivität (Aw)	0,83
	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**	376
	kcal	90
	FETT	4,4g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,5g
	KOHLENHYDRATE	8,3g
	davon Zucker	7,2g
	BALLASTSTOFFE	3,9g
	EIWEIß	2,4g
	SALZ	2g
	WASSER	81g
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 ºC gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Man kann sie als Vorspeise oder Beilage verwenden.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Ein sehr hoher Verbrauch könnte zu Fieber führen.	