



I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Auberginenfilets mit Chili in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	In Apulien werden Auberginen auf großen Flächen angebaut. Es ist ein sehr schmackhaftes Gemüse und eignet sich als perfekte Basis vieler Gerichte. Auberginen gehören zur gleichen Familie der Kartoffeln und der Tomaten. Die in unserem Unternehmen verwendete Auberginen sind aus Apulien. Die traditionelle Verarbeitung benötigt 72 Stunden insgesamt. Die Auberginenfilets werden in Olivenöl extravergine aus Apulien eingelegt, mit dem Zusatz von frischen Kräutern aus unserem Unternehmen und Chili (0,5%) um einen leicht pikanten Geschmack zu erhalten.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Auberginen 70%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien-Italien), Chili 0,5%, Salz 2% Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,87
	Wasseraktivität (Aw)	0,89
	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	400
	kcal	96
	FETT	6,4g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,1g
	KOHLLENHYDRATE	5,9g
	davon Zucker	4,9g
	BALLASTSTOFFE	3,8g
	EIWEIß	1,9g
SALZ	2g	
WASSER	82g	
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	Sie sind geeignet im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung, als Vorspeise oder Beilage von gegrilltem Fleisch.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Wegen der geringen Menge an Chili ist der Verbrauch in geringen Mengen empfohlen im Falle von Bluthochdruck und Magen-Darm-Erkrankungen.	