



**I genuini sapori di Puglia**

# Datenblatt Fertigprodukt



<b>PRODUKT</b>	<b>Paprikapesto mit Mandeln und Olivenöl extravergine</b>	
	<b>Glutenfreies Produkt</b>	
<b>BESCHREIBUNG</b>	<p>Dieser Pesto wird nach traditioneller Art und mit Zutaten aus Apulien produziert: frische paprikaschoten und Mandeln. Die Mengen der Zutaten müssen sehr streng beachtet werden, doch damit sie auch wirklich gut schmecken ist es noch wichtiger, dass Kräuter und Gemüse wirklich frisch sind. Die traditionelle Verarbeitungsmethode ist streng kontrolliert. Die Qualität, das traditionelle Können und die Balance im Geschmack haben dazu beigetragen, dass sie bei den Verbrauchern sehr beliebt sind.</p> <p>Mandel: Frucht aus Asien, jetzt im gesamten Mittelmeerraum angebaut. Der essbare Teil der Samen ist weiß, ölig, mit einem angenehm süßen Geschmack, reich an Nährstoffen und biodynamischen Elementen, Vitaminen und Mineralien. Diese aus Mittelamerika ursprüngliche Pflanze wächst auch in Apulien sehr gut; die Paprikaschoten können verschiedene Formen und Farben haben, können gelb, grün, rot, rund, länglich sein, aber immer groß und mit viel Fruchtfleisch.</p>	
<b>FORMAT</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>VERPACKUNG</b>	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
<b>ZUTATEN</b>	Paprikaschoten 66%, apulische Mandeln, Olivenöl aus Apulien, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Weißweinessig (Herkunft Apulien - Italien), weißer Pfeffer, Salz 2% (italienischer Herkunft).	
<b>STRUKTUR</b>	Halbfeste Konsistenz	
<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>pH</b>	6,66
	<b>Wasseraktivität (Aw)</b>	0,82
	<b>Temperatur</b>	20°C
	<b>PASTEURISIERTES PRODUKT</b>	
<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
<b>NÄHRWERTKENNZEICHNUNG ( bezogen auf 100g Produkt)</b>	<b>BRENNWERT: kjoule</b>	1151
	<b>kcal</b>	277
	<b>FETT</b>	19,8g
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	6,3g
	<b>KOHLLENHYDRATE</b>	12,4g
	<b>davon Zucker</b>	8,5g
	<b>BALLASTSTOFFE</b>	5,3g
	<b>EIWEIß</b>	9,7g
	<b>SALZ</b>	1g
	<b>WASSER</b>	52,8g
<b>LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT</b>	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.	
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	Auf Brot oder Reis und Nudeln geeignet	
<b>VERTRIEBSBEDINGUNGEN</b>	Einzel- und Großhandel	
<b>VERBRAUCHERGRUPPE</b>	Gemeinschaftsverpflegung	
<b>ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN</b>	Intoleranz gegenüber Nüssen dh Mandel (Amygdalus communis L.)	
<b>GEGENANZEIGEN</b>	Die Paprikaschoten stimulieren Magensekretion und sind objektiv schwer zu verdauen, ein mäßiger Gebrauch ist ratsam.	