

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	SUGO AL BASILICO con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	E' ottenuto utilizzando passata di pomodori freschi del Sud-Italia, olio extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in territorio circostante Castellana Grotte, e foglie di basilico fresco coltivate in azienda senza l'ausilio di pesticidi e fertilizzanti. Il sugo è ricco di vitamine, sostanze minerali, antiossidanti, di facile digeribilità, praticamente consigliabile per tutte le età e per la sua delicatezza per chi è vegetariano.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Passata di pomodoro, basilico 4%, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche in propor- zione variabile, sale 2% (origine Italia).	
STRUTTURA	consistenza semifluida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,2
	Attività dell'acqua (aw)	0,91
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	211
	kcal	50
	GRASSI	1,5g
	di cui acidi grassi saturi	0,5g
	CARBOIDRATI	5,88g
	di cui zuccheri	4,6g
	FIBRA	2,8g
	PROTEINE	1,95g
	SALE	2g
	ACQUA	87,87g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 3 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	La fragranza e l'aroma del basilico uniti alla genuinità degli ingredienti fanno di questo sugo già pronto, appena riscaldato, un abbinamento perfetto con qualsiasi tipo di pasta o riso.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumato in modiche quantità.	