

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

PRODOTTO	SUGO ALLA PUTTANESCA 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, erbe aromatiche, capperi, acciughe ed olive. E' un sugo dal gusto deciso moderatamente piccante, caratteristico della Puglia è indicato per pasti importanti e si accompagna in modo singolare con il vino Primitivo pugliese. Gli ingredienti usati arricchiscono di numerose vitamine, sali minerali e antiossidanti questo sugo.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, olive denocciolate 6%, capperi, (origine Italia), acciughe 3%, peperoncino, erbe aromatiche in proporzione variabile, pepe bianco in polvere, sale 2%	
STRUTTURA	consistenza semifluida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,02
	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	312
	kcal	75
	GRASSI	3,11g
	di cui acidi grassi saturi	1,03g
	CARBOIDRATI	5,99g
	di cui zuccheri	4,9g
	FIBRA	2,9g
	PROTEINE	4,25g
	SALE	2g
	ACQUA	83,75g
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 genuinità degli ingredienti fanno di questo sugo già pronto, appena riscaldato, un abbinamento perfetto con qualsiasi tipo di pasta.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Quelle intolleranti al pesce e prodotti a base di pesce.	
CONTROINDICAZIONI	Il suo uso è consigliabile per tutti tranne che per chi soffre di gastrite e irritazione intestinale se consumato in grandi quantità.	