AGRINITTI

I genuini sapori di Puglia

SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	**SUGO AI FUNGHI 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 tre varietà di funghi freschi: pleurotus-ostreatus (pleos), pleurotus-eryngii (cardoncello), psalliotabispora(champignons). 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, funghi coltivati: di pleos (pleurotus ostreatus) 6%, champignons (psalliota bispora) 6%, cardoncello (pleurotus eryngii) 6%, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia).	
STRUTTURA	consistenza semifluida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	**pH**	4,1
	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**	229
	kcal	55
	GRASSI	1,85g
	di cui acidi grassi saturi	0,5g
	CARBOIDRATI	6,1g
	di cui zuccheri	5,2g
	FIBRA	2,6g
	PROTEINE	2,1g
	SALE	2g
	ACQUA	87,35g
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 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.	