SENAPE IN GRANI ALL'ACETO DI SIDRO

-Cod. BE001-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Senape in grani all'aceto di sidro è un condimento delizioso, ottimo per chi si vuole approcciare per la prima volta al mondo delle "*moutarde*" francesi. Dal gusto equilibrato, piccante e aromatico si presta a piatti sia di carne che di pesce. La denominazione "Senape di Digione" è riservata alla senape ottenuta dalla frantumazione dei soli semi di varietà *Brassica nigra* o *Brassica juncea*, setacciati e senza olio sottratto (art. 3 del decreto n° 2000-658 del 6 luglio 2000).

INGREDIENTI

Aceto di sidro* 51,3%, grani e tegumenti di **senape***, acqua, sale.
*da agricoltura Biologica. Certificato FR-BIO-01

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Condimenti
Origine:	Francia; Regione: Champsac
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Le Petit Clos, 87230 Champsac, Francia
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	Biologico
Peso netto:	200 g
Periodo di conservazione:	24 mesi dalla produzione.
Modalità di conservazione:	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	183 kcal / 757 kJ
Grassi	14,9 g
di cui saturi	1,2 g
Carboidrati	2,4 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre:	6,1 g
Proteine	7,1 g
Sale	5,3 g

Via G. Marconi, 148 35020 Roncaglia -PD- • Tel. 049 8961956 - Fax 049 8969448 • C.F. e P.IVA 033288600287
www.iltagliere.it • info@iltagliere.it

Caratteristiche Fisico-Chimiche medie

Sostanza Secca (SS):	32%
Acidità:	2,5%
pH:	3,7

Caratteristiche Microbiologiche

Salmonella* spp**: assente in 25 g ***Listeria monocytogenes: assente in 25 g **Clostridi produttori di tossine botuliniche:** assente in 25 g

Ingredienti Allergenici (reg. UE n. 1169/2011) e OGM

Senape.
Prodotto esente da OGM.
Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
12/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione