

GIARDINIERA DELLA TRADIZIONE IN AGRODOLCE

-Cod. A117-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Giardiniera della Tradizione in agrodolce è un'autentica bontà in barattolo, che racchiude alcune verdure dell'orto, come peperoni, carote, cavolfiore e cipolline, senza coloranti né conservanti, e lasciando integri sapore e croccantezza. Alla salubrità del prodotto si somma un valore aggiunto di olio extra vergine di oliva Italiano. Ideale da abbinare a piatti di carne, pesce e salumi.

INGREDIENTI

In proporzione variabile (50%)(peperoni*, carote*, cavolfiore*, cipolline*), acqua, **aceto di vino**, zucchero, olio extravergine di oliva*, sale.

*Da agricoltura **Italiana**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Agrodolce
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Confezionato per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di via Pio X, 18 35010 S. Giustina in Colle, Padova
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Liquido di conservazione:	olio extra vergine di oliva, aceto di vino, zucchero
Peso netto:	580 g
Peso sgocciolato:	290 g
Periodo di conservazione:	24 mesi.
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	54 kcal / 223 kJ
Grassi	3,5 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	4,1 g
di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	1,2 g
Proteine	0,9 g
Sale	0,9 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: < 4,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> : assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i> : assente in 25 g	Coliformi totali: < 10 UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Anidride solforosa e solfiti (tracce).

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
16/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

