

FALDE DI CIPOLLA ROSA IN AGRODOLCE

-Cod. A116-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La cipolla è la Cenerentola della dispensa, alla quale non si presta abbastanza attenzione. Non esiste solo la bianca, la bionda o la rossa, le varietà a livello regionale e locale sono molte. La cipolla rosa ha una forma piatta e gusto spiccatamente dolce, decisamente adatta ad essere preparata in agrodolce con dell'ottimo olio extra vergine di oliva Italiano. Ideale come antipasto o accompagnamento a salumi, piatti di carne e di pesce.

INGREDIENTI

Cipolla rossa sfogliata* (49%), acqua, **aceto di vino**, zucchero, olio extravergine di oliva*, sale, pepe.

*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:	550 g
Peso sgocciolato:	280 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	78 kcal / 328 kJ
Grassi	3,6 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	10,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Fibre	0,9 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: < 4,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Staphylococcus aureus: assente in 25 g

Escherichia coli: 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

