

BROCCOLO DI BASSANO IN AGRODOLCE

-Cod. A115-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Molto tenero, burroso e dolce è una vera delizia della stagione invernale e rappresenta una eccellenza delle zone di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza. Il Broccolo di Bassano è ricco di proprietà e di benefici per l'organismo: presenta al suo interno un buon livello di calcio che, a causa di una ridotta quantità di ossalati, viene assimilato al 60%. Ottimo per essere inserito nell'alimentazione quotidiana, soprattutto per chi deve seguire una dieta ipocalorica. Buonissimo anche come condimento per la pastasciutta, magari con l'aggiunta di olive o acciughe per un piatto dai profumi mediterranei.

INGREDIENTI

Broccoli di Bassano (45%)*, olio extravergine di oliva*, **aceto di vino**, sale, zucchero, acqua.

*Da agricoltura **Italiana**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Agrodolce
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Confezionato per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Strada Nazionale del Canaletto Nord 918 - 41122 Modena
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Liquido di conservazione:	olio extra vergine di oliva, aceto di vino, zucchero
Peso netto:	270 g
Peso sgocciolato:	120 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	297 kcal / 1244 kJ
Grassi	29,9 g
di cui saturi	4,2 g
Carboidrati	5,0 g
di cui zuccheri	3,8 g
Fibre	1,3 g
Proteine	1,4 g
Sale	3,0 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

