

GELATINA DI VINO SAUTERNES

-Cod. M3078-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Cuillère Gourmande è una piccola azienda di Ceret che produce confetture e gelatine artigianali rispettando la tradizione occitana. Cotte all'antica in paioli di rame, ma soprattutto prodotte in piccole quantità. Il loro sottile sapore fa rivivere la nostra infanzia ricordandoci le confetture e le gelatine delle nostre nonne.

INGREDIENTI

Zucchero 53%, **vino rosso** di Sauternes 45%, gelificante: pectina di limone, acidificante: acido citrico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Confetture
Origine:	Francia; Regione: Occitanie
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di 10 avenue du Midi, 30111 Congénies, Francia
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Peso netto:	50 g
Periodo di conservazione:	36 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	235 kcal / 998 kJ
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	58,5 g
di cui zuccheri	58,5 g
Proteine	0,2 g
Sale	0,035 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

a_w: < 0,93

pH: < 4,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Clostridium perfringens: < 10 UCF/g

Clostridi produttori di tossine: assente in 25 g

Tossine botuliniche: non rilevate in 25 g

Anaerobi solfito riduttori: < 10 UFC/g

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

Anidride solforosa e solfiti.

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
07/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

