

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEMA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	CREMA DI FUNGHI CARDONCELLO con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Il fungo coltivato cardoncello (pleurotus Eryngii) nella nostra azienda dal gambo bianco e cappello color marrone chiaro, dalle dimensioni medie, ottimo per consistenza, sapore, è moderatamente profumato. Con l'aggiunta di olio extravergine d'oliva e erbe aromatiche (coltivate nella nostra azienda) viene trasformato in una gustosissima crema.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	funghi coltivati cardoncello (pleurotus eryngii) 80%, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia Italia), sale 1.5%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph	4
	Attività dell'acqua (aw)	0,89
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	298
	kcal	72
	GRASSI	4,3g
	di cui acidi grassi saturi	1,43g
	CARBOIDRATI	4,1g
	di cui zuccheri	3,9g
	FIBRA	1,9g
	PROTEINE	3,2g
SALE	1,5g	
ACQUA	86,5g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	La crema di funghi cardoncello si può consumare tal quale, per guarnire degli ottimi antipasti, spalmare su crostini, condire la pasta e come contorno a piatti di carne.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	nessuna se usati in modiche quantità.	