

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO



	FUNGHI COLTIVATI "CARDONCELLO" ARROSTITI in olio extravergine d'oliva	
PRODOTTO		
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Fungo coltivato nella nostra azienda (pleurotus Eryngjj) dal gambo bianco e cappello color marrone chiaro, dalle dimensioni medie, ottimo per consistenza, sapore, è moderatamente profumato. Quando li raccogliamo, li lavoriamo artigianalmente, li puliamo ad uno ad uno, selezionando i funghi migliori, che vengono cotti, arrostiti ad uno ad uno su piastra di acciaio inox Aisi 316 per conferire ad essi un gusto più deciso e uniforme, aromatizzati e conservati in olio extravergine d'oliva pugliese.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Funghi coltivati cardoncello (pleurotus eryngii) 75%, olio extravergine d'oliva pugliese, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia - Italia), sale 2%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE	Attività dell'acqua (aw)	3,65 0,83
CHIMICO-FISICHE	Temperatura	
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
	Coliformi totali	< 10
PARAMETRI	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
MICROBIOLOGICI	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente Assente
	Listeria monocytogenes VALORE ENERGETICO: kjoule	
	kcal	
	GRASSI	
	di cui acidi grassi saturi	
INFORMAZIONI	CARBOIDRATI di cui zuccheri	1 ' •
NUTRIZIONALI		_
(valori medi per 100g. di prodotto)	FIBRA	
	PROTEINE	
	SALE	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette co conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°0	
TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Iconfezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al ridaro dalla luce. I	
ICTRUTION DES : 1:100	Il suo uso in cucina è estremamente versatile; sott'olio vengono esaltate la sua consistenza e la sua sapidità.Ottimo come antipasto, può sostiture	
ISTRUZIONI PER L'USO	un secondo piatto leggero.	<u> </u>
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI CONTROINDICAZIONI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROUNDICAZIONI	nessuna se usati in modiche quantità.	