



I genuini sapori di Puglia

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	CICORIE in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Le cicorie coltivate nella nostra azienda senza l'ausilio di pesticidi e/o fertilizzanti è una pianta spontanea diffusa in tutta Europa. Fa parte integrante della dieta Mediterranea è molto ricca di calcio, il suo consumo è molto diffuso in Puglia. Vengono selezionate solo le migliori foglie di cicorie, aromatizzate e conservate in olio extravergine d'oliva pugliese.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Cicorie 70%, 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 CHIMICO-FISICHE	pH	3,5
	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	213
	kcal	52
	GRASSI	2,1g
	di cui acidi grassi saturi	0,6g
	CARBOIDRATI	2,4g
	di cui zuccheri	0,7g
	FIBRA	8,8g
	PROTEINE	1,4g
	SALE	2g
	ACQUA	85,3g
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	Sono indicate nelle diete ipocaloriche come primo piatto o di contorno alla 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.	