

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>PUREA DI FAVE con olio extravergine d'oliva</b>	
	<b>PRODOTTO SENZA GLUTINE</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	Le fave tipico legume che cresce spontaneo nelle regioni mediterranee viene usato soprattutto nel Sud Italia come seme fresco o essiccato. Dalle fave, d'apprima essiccate, viene preparata la purea di fave. Sin dalla coltura vengono selezionate solo le migliori fave che andranno a far parte del prodotto finito. E' un alimento completo che anticamente se essiccato veniva definito la "carne dei poveri". .	
<b>FORMATI</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>CONFEZIONE</b>	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
<b>INGREDIENTI</b>	Fave secche 50%, acqua, olio extravergine d'oliva pugliese, sale 1,5%.	
<b>STRUTTURA</b>	consistenza solida con presenza di parti molli	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>pH</b>	4,48
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	0,89
	<b>Temperatura</b>	20°C
	<b>PRODOTTO PASTORIZZATO</b>	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)</b>	<b>VALORE ENERGETICO: kjoule</b>	1471g
	<b>kcal</b>	348g
	<b>GRASSI</b>	1,8g
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,2g
	<b>CARBOIDRATI</b>	28,5g
	<b>di cui zuccheri</b>	2.3g
	<b>FIBRA</b>	3,6g
	<b>PROTEINE</b>	19,2g
<b>SALE</b>	1,5g	
<b>ACQUA</b>	45,4g	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE</b>	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 3 giorni.	
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	La crema ottenuta dalla cottura delle fave secche rappresenta un primo piatto tipico pugliese. Di solito si abbina con della cipolla fresca e cicorie	
<b>CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE</b>	al dettaglio e all'ingrosso	
<b>CATEGORIA DI CONSUMATORI</b>	collettività.	
<b>CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI</b>	Non sono presenti categorie a rischio.	
<b>CONTROINDICAZIONI</b>	Nessuna, se consumata in modiche quantità.	