

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>FUNGHI COLTIVATI CHAMPIGNONS</b> in olio extravergine d'oliva	
	<b>PRODOTTO SENZA GLUTINE</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	(Agaricus Bisporus) Tipico fungo usato in cucina in vari modi, proviene da coltivazione integrata, nella nostra azienda viene lavorato dal fresco li lavoriamo artigianalmente, li puliamo ad uno ad uno, selezionando i funghi migliori, che vengono cotti, aromatizzati e conservati in olio extravergine d'oliva pugliese.	
<b>FORMATI</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>CONFEZIONE</b>	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
<b>INGREDIENTI</b>	Funghi coltivati champignons (Agaricus Bisporus) 69%, olio extravergine d'oliva pugliese, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia). Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
<b>STRUTTURA</b>	consistenza solida con presenza di parti molli	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>Ph</b>	3,7
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	0,9
	<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</b> (valori medi per 100g. di prodotto)	<b>VALORE ENERGETICO: kjoule</b>	240
	<b>kcal</b>	58
	<b>GRASSI</b>	3,9g
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	1,3g
	<b>CARBOIDRATI</b>	2g
	<b>di cui zuccheri</b>	1,8g
	<b>FIBRA</b>	1,6g
	<b>PROTEINE</b>	2,9g
<b>SALE</b>	2g	
<b>ACQUA</b>	89,6g	
<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 5 giorni.	
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	Il suo uso in cucina è estremamente versatile; sott'olio è ottimo come antipasto e può sostituire un secondo piatto leggero.	
<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 usati in modiche quantità.	