



I genuini sapori di Puglia

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO



PRODOTTO	LAMPASCONI ARROSTITI in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Il lampascione o muscari o cipollaccio col fiocco è una pianta selvatica (non coltivata) che cresce spontanea in Puglia, il bulbo ricorda la forma della cipolla, ma dal sapore leggermente amaro e un ottimo valore alimentare, svolge una buona azione diuretica (e piretica), sembra che non abbia alcuna controindicazione. I lampascioni contengono numerosissime vitamine e sali minerali. Quando li disotterriamo, li lavoriamo artigianalmente, li puliamo ad uno ad uno, selezionando i bulbi migliori, che vengono cotti, arrostiti 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	lampascioni 76%, olio extravergine d'oliva, 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	3,6
	Attività dell'acqua (aw)	0,83
	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	376
	kcal	90
	GRASSI	4,4g
	di cui acidi grassi saturi	1,5g
	CARBOIDRATI	8,3g
	di cui zuccheri	7,2g
	FIBRA	3,9g
	PROTEINE	2,4g
	SALE	2g
	ACQUA	81g
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	Può essere usato tal quale come antipasto o come contorno di carni.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	L'elevato consumo potrebbe avere effetti piretici.	