

## Datenblatt Fertigprodukt



	Klaina Autiada alam in Olimanii	
PRODUKT	Kleine Artischocken in Olivenöl	
	extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Artischocke (Cynara Scolymus) ist eine typische Pflanze Apuliens die sich dem Gebiet wunderbar angepasst hat. Innerhalb des selben Tages werden NUR die Artischocken erster Wahl gepflückt und verarbeitet. Sie werden mit frischen Kräutern aromatisiert und in erlesenem Olivenöl extravergine apulischer Herkunft eingeleg.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Artischocken 68%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4
	Wasseraktivität (Aw)	0,9 20°C
	Temperatur PASTEURISIERTES PRODUKT	20°C
	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG ( bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule	
	kcal	
		5,4g
	davon gesättigte Fettsäuren	
	KOHLENHYDRATE davon Zucker	1
	BALLASTSTOFFE	
		<u> </u>
	EIWEIß	i i
	SALZ	
	WASSER	85,9g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 °C gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.  Sie können im Rahmen einer kalorienarmen Diäten verbraucht werden, als Vorspeise oder als Beilage zum Braten, in Reissalate	
GEBRAUCHSANWEISUNG	oder auf der Pizza.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Verwenden Sie dieses Produkt vorsichtig bei Diab	etes oder Durchfall.