

## Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Artischockenscheiben in	
PRODUKT	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, in Scheiben geschnitten, mit frischen Kräutern gewürzt und in Olivenöl extravergine Apulischer Herkunft eingelegt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Artischocken 70%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorha	nden
		3,75
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE	Wasseraktivität (Aw)	0,89
EIGENSCHAFTEN	Temperatur	20°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT	
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
	BRENNWERT: kjoule	
	kcal FETT	
	davon gesättigte Fettsäuren	, ,
N'Ë LIDAYEDTYENNIZEIGUNUNG	KOHLENHYDRATE	_
NAHRWERTKENNZEICHNUNG	davon Zucker	1,1g
( bezogen auf 100g Produkt)	BALLASTSTOFFE	3,4g
	EIWEIß	2g
	SALZ	2g
	WASSER	85,8g
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 Diabetes oder Durchfall.	