



I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt

PRODUKT	Zichorie In Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die in unserem Unternehmen angebaute Zichorie, ohne den Einsatz von Pestiziden und / oder Düngemitteln, ist eine wilde Pflanze die weitverbreitet in ganz Europa wächst. Sie ist ein integraler Bestandteil der mediterranen Ernährung, reich an Kalzium, weit verbreitet in Apulien. Es werden nur die besten Blätter Zichorie gewürzt und in Olivenöl aus Apulien eingelegt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Zichorie 70%, Olivenöl extravergine aus Apulien, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien-Italien), Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,5
	Wasseraktivität (Aw)	0,89
	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
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	BRENNWERT: kjoule	213
	kcal	52
	FETT	2,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,6g
	KOHLLENHYDRATE	2,4g
	davon Zucker	0,7g
	BALLASTSTOFFE	8,8g
	EIWEIß	1,4g
	SALZ	2g
	WASSER	85,3g
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.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Sie ist im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung, als Vorspeise oder Beilage zu Fleisch geeignet.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	