

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	STÄNGELKOHL IN OLIVENÖL EXTRAVERGINE	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Der Stängelkohl (Brassica rapa sylvestris), ist eine Sorte von Brokkoli typisch des süd-östlichen Gebiet von Bari, und wird direkt in unserem Unternehmen ohne den Gebrauch von Pesticid oder Düngemittel angebaut. Es handelt sich um ein geschmackvolles Gemüse reich an Vitaminen, Mineralien und Zellulose die die Eigenschaft hat, eine ausgewogene Darmperistaltik anzuregen. Sie werden frischgepflückt verarbeitet und in Olivenöl apulischer Herkunft eingelegt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Stängelkohl 67%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), weißer Pfeffer, Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,95
	Wasseraktivität (Aw)	0,9
	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	389
	kcal	94
	FETT	6,8g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,18g
	KOHLHYDRATE	5,2g
	davon Zucker	1,8g
	BALLASTSTOFFE	4,25g
EIWEIß	0,9g	
SALZ	2g	
WASSER	82,85g	
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	Sein Gebrauch in der Vorbereitung mehrerer Gerichte ist vielseitig, es ist eine optimale Vorspeise und passt zu jede Pastasorte (oft isst man sie mit den traditionellen "Orecchiette").	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Bei Darmentzündungen sollte man sie in geringen Mengen verzehren.	