AGRINITTI

I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt

PRODUKT	**Rote zwiebel Kompott mit Balsamico Essig**	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Zwiebel wird sowohl roh als auch gekocht verzehrt; sie enthält einen Tränenerregenden Stoff dessen Geruch und Geschmack ziemlich stechend ist, das Ergebnis einer organischen Verbindung die hauptsächlich aus Schwefel besteht: Allyl und Propyl Sulfide (57,2 mg.%). Das Kompott besteht aus roten Zwiebeln, Zucker und Balsamico Essig.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Rote Zwiebeln 85%, Balsamico Essig 15% (Herkunft Italien), augelöster Zucker (30g in 100g. Produkt).	
STRUKTUR	halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	**pH**	6,76
	Wasseraktivität (Aw)	0,83
	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**	651
	kcal	154
	FETT	0,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,03g
	KOHLENHYDRATE	33,8g
	davon Zucker	31,5g
	BALLASTSTOFFE	6,5g
	EIWEIß	1,2g
	SALZ	0,001g
	WASSER	58,4g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von drei Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 ºC gelagert. Nach Anbruch 7 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Das Kompott passt sehr gut zu Käse, Aufschnitt und Fleischgerichte.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	