

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt

**PRODUKT****Feigenkompott****Glutenfreies Produkt****BESCHREIBUNG**

Die in unserem Unternehmen angebaute Feige, ohne Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln, ist ein zuckerhaltiges Lebensmittel das falsch als Frucht benannt wird, denn es ist ein Fruchtstand des Blütenstands der Pflanze. Sie werden frischgepflückt geschält und bei niedriger Temperatur gekocht, nur wenig Zucker wird hinzugefügt, um ein ausgezeichnetes natürliches Konzentrat von Feigen zu erhalten.

FORMAT

100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg

VERPACKUNG

Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss

ZUTATEN

Feigen 100% (Herkunft Apulien-Italien) Aufgelöster Zucker 10g. in 100g. Produkt.

STRUKTUR

Halbfeste Konsistenz

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE
EIGENSCHAFTEN****pH**

4,5

Wasseraktivität (Aw)

0,85

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** 732
kcal 173**FETT** 0,9g
davon gesättigte Fettsäuren 0,3g**KOHLLENHYDRATE** 37,8g
davon Zucker 21,2g**BALLASTSTOFFE** 3,2g**EIWEIß** 1,8g**SALZ** 0,05g**WASSER** 56,3g**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 °C gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Seine Verwendung ist die der Marmeladen, auf Zwieback, im Gebäck usw., zum Frühstück und / oder als Snack am Nachmittag, und ist geeignet für die Zubereitung von Desserts (Kuchen, Torten etc.) oder um verschiedene Käsesorten zu begleiten.

ANGABE DER RISIKEN

Verwenden Sie dieses Produkt vorsichtig bei Entzündung des Verdauungstraktes.

VERTRIEBSBEDINGUNGEN

Einzel- und Großhandel

VERBRAUCHERGRUPPE

Gemeinschaftsverpflegung

ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN

Risikokategorien nicht vorhanden.