

AGRIVITTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt

**PRODUKT****Pfirsichkompott****Glutenfreies Produkt****BESCHREIBUNG**

Pfirsiche sind Früchte die ursprünglich aus China stammen. Italien produziert etwa 80% der in Europa verbrauchten Pfirsiche. Diese Frucht hat eine runde Form und ist eine der duftenden Früchten. Das Fruchtfleisch ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Die in unserem Unternehmen verwendete Pfirsiche (Sorte "Percoco") haben ihren Ursprung in Apulien. Für unser Kompott werden nur frischgepflückte Pfirsiche verwendet, bei schwacher Hitze und niedriger Temperatur und mit nur wenig Zucker gegart, um den Geschmack von frischem Obst zu bewahren.

FORMAT

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

VERPACKUNG

Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss

ZUTATEN

Pfirsiche (Herkunft Apulien-Italien) Aufgelöster Zucker 14g. in 100g. Pfirsiche.

STRUKTUR

Halbfeste Konsistenz

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE
EIGENSCHAFTEN****pH** 3,91**Wasseraktivität (Aw)** 0,86**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 575
kcal 136**FETT** 0,7g
davon gesättigte Fettsäuren 0,23g**KOHLHYDRATE** 28,8g
davon Zucker 23,8g**BALLASTSTOFFE** 3,8g**EIWEIß** 1,7g**SALZ** 0,05g**WASSER** 65g**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 7 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.)

ANGABE DER RISIKEN

Mögliches Vorhandensein von Kernel oder Grube.

VERTRIEBSBEDINGUNGEN

Einzel- und Großhandel

VERBRAUCHERGRUPPE

Gemeinschaftsverpflegung

ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN

Risikokategorien nicht vorhanden.