



| | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| PRODUKT | Orangenmarmelade | |
| | Glutenfreies Produkt | |
| BESCHREIBUNG | Die Orange ist eine Frucht die zur Gattung der Zitruspflanzen gehört. Es mehrere Sorten. In unserem Unternehmen benützen wir Orangen aus der Basilicata. Diese Sorte die "die Blonde" genannt wird, hat eine ovale Form, saftigen Fruchtfleisch und ist kompakt, hat wenige Samen und eine goldgelbe Schale. Für unsere Marmelade verwenden wir frisch gepflückte Orangen, die bei schwacher Hitze und niedriger Temperatur mit dem Zusatz von wenig Zucker gegart werden, so dass sie den Geschmack von frischem Obst bewahrt. | |
| FORMAT | 100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg | |
| VERPACKUNG | Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss | |
| ZUTATEN | Orangen 100% (Basilicata-Italien), 20 g Zucker aufgelöst in 100g. Produkt. | |
| STRUKTUR | Halbfeste Konsistenz | |
| CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN | pH | 3,74 |
| | Wasseraktivität (Aw) | 0,78 |
| | 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 | 731 |
| | kcal | 174 |
| | FETT | 0,3g |
| | davon gesättigte Fettsäuren | 0,1g |
| | KOHLHYDRATE | 36g |
| | davon Zucker | 34g |
| | BALLASTSTOFFE | 11,8g |
| | EIWEIß | 0,8g |
| LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT | SALZ | 0,003g |
| | WASSER | 51,1g |
| | 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 | Ihre 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.) | |
| VERTRIEBSBEDINGUNGEN | Einzel- und Großhandel | |
| VERBRAUCHERGRUPPE | Gemeinschaftsverpflegung | |
| ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN | Risikokategorien nicht vorhanden. | |
| GEGENANZEIGEN | Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt. | |