

AGRIVITTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt

**PRODUKT****MANDARINENMARMALADE****Glutenfreies Produkt****BESCHREIBUNG**

Die Mandarine ist eine etwas säuerliche Fruchtsorte mit Ursprung in China. Generell sind Mandarinen kleiner als Orangen, haben eine dünnere Schale die nicht fest auf den essbaren Teil, der 74% der Frucht darstellt, haftet. Der Geschmack ist zart, wie der Duft, süß und frisch. In unserem Unternehmen verwenden wir Mandarinen aus dem Tal von Palermo. Für unsere Marmelade verwendet wir frische Mandarinen erster Wahl, und kochen sie langsam bei niedriger Temperatur und mit wenig Zuckerzusatz 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

Mandarinen 100% (Ursprung Palermo), 28g Zucker aufgelöst in 100g. Produkt.

STRUKTUR

Halbfeste Konsistenz

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE
EIGENSCHAFTEN****pH** 5,67**Wasseraktivität (Aw)** 0,81**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** 810**kcal** 192**FETT** 0,2g**davon gesättigte Fettsäuren** 0,06g**KOHLLENHYDRATE** 40,8g**davon Zucker** 40,8g**BALLASTSTOFFE** 12,1g**EIWEIß** 0,7g**SALZ** 0,001g**WASSER** 46,2g**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

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.