

**AGRINETTI***I genuini sapori di Puglia*

# Datenblatt Fertigprodukt



<b>PRODUKT</b>	<b>Zwiebel-Apfelcreme mit Olivenöl extravergine</b>	
	<b>Glutenfreies Produkt</b>	
<b>BESCHREIBUNG</b>	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.%). Der Apfel ist eine große, rundgeformte Beere, deren Frucht in vielen Varianten bekannt ist und weltweit angebaut wird. In unserem Unternehmen verarbeiten wir den Fuji-Apfel, der organoleptischer und sensorischer Hinsicht eine der wertvollsten Sorten ist, mit seinem festen, weißen Fruchtfleisch und dem leicht süß-säuerlichen Geschmack, reich an Aromastoffen. Die Eigenschaften des Apfels sind allgemein bekannt: er fördert die Verdauung durch die Stimulation der Magensekretion. Die Kombination Zwiebel-Apfel steigert die positiven Auswirkungen dieser beiden "Naturschätze", und als Creme hat sie charakteristische Eigenschaften, die eine Viseitigkeit im Gebrauch ermöglichen.	
<b>FORMAT</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>VERPACKUNG</b>	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
<b>ZUTATEN</b>	Zwiebeln, Äpfel, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Salz 1.3% (Herkunft Apulien-Italien). Säureregulator: Citronensäure (E330).	
<b>STRUKTUR</b>	Halbfeste Konsistenz	
<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>pH</b>	4,23
	<b>Wasseraktivität (Aw)</b>	0,81
	<b>Temperatur</b>	20°C
	<b>PASTEURISIERTES PRODUKT</b>	
<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
<b>NÄHRWERTKENNZEICHNUNG ( bezogen auf 100g Produkt)</b>	<b>BRENNWERT: kjoule</b>	549
	<b>kcal</b>	132
	<b>FETT</b>	8,2g
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	2,8g
	<b>KOHLHYDRATE</b>	9,8g
	<b>davon Zucker</b>	4,20g
	<b>BALLASTSTOFFE</b>	4,3g
	<b>EIWEIß</b>	2,6g
<b>SALZ</b>	1,3g	
<b>WASSER</b>	75,1g	
<b>LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT</b>	Das Shelf Life von zweieinhalb 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.	
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	Man kann die Zwiebel-Apfelcreme gleich verbrauchen, als Garnierung der Vospeisen, als Brotaufstrich oder auf der Pasta oder Reis.	
<b>VERTRIEBSBEDINGUNGEN</b>	Einzel- und Großhandel	
<b>VERBRAUCHERGRUPPE</b>	Gemeinschaftsverpflegung	
<b>ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN</b>	Risikokategorien nicht vorhanden.	
<b>GEGENANZEIGEN</b>	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	