

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Zwiebel-Apfelcreme mit Balsamico Essig und Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	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 Vielseitigkeit im Gebrauch ermöglichen. Der hinzugefügte Balsamico Essig steigert die Eigenschaften des süßen und samtigen Geschmacks.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Zwiebeln 58%, Äpfel 21%, Olivenöl extravergine, Balsamico Essig 8%, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen, Salz 1.3% (Herkunft Apulien-Italien). Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4
	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	515
	kcal	124
	FETT	7,2g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,4g
	KOHLLENHYDRATE	10,2g
	davon Zucker	4.60g
	BALLASTSTOFFE	4,1g
	EIWEIß	2,5g
SALZ	1,3g	
WASSER	76g	
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	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.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Man kann die Creme gleich verbrauchen, als Garnierung der Vorspeisen, als Brotaufstrich oder auf der Pasta oder Reis.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	