



*I genuini sapori di Puglia*

# Datenblatt Fertigprodukt



|  |   |                 |
|--|---|-----------------|
| <b>PRODUKT</b>   | <b>CHAMPIGNONCREME<br/>mit Olivenöl extravergine</b>  |                 |
|  | <b>Glutenfreies Produkt</b>   |                 |
| <b>BESCHREIBUNG</b>  | Es ist eine Creme aus Champignonpilze (Agaricus bisporus) Typischer Pilz in der Küche auf verschiedenen Weisen verwendet wird, kommt aus integrierten Anbau. Wenn wir sie pflücken, verarbeiten wir sie mit der Hand, reinigen sie einzeln, und wählen nur die besten Pilze, die gekocht werden, gewürzt, mit Olivenöl aus Apulien angereichert und in einer fabelhaften Creme verarbeitet. |                 |
| <b>FORMAT</b>  | 100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg  |                 |
| <b>VERPACKUNG</b>  | Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss   |                 |
| <b>ZUTATEN</b>   | Zuchtpilze Champignons (Psalliota bispora) 78%, Olivenöl extravergine aus Apulien, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (italienischer Herkunft), Salz 1,5%.<br>Säureregulator: Citronensäure (E330).   |                 |
| <b>STRUKTUR</b>  | Halbfeste Konsistenz  |                 |
| <b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE<br/>EIGENSCHAFTEN</b>              | <b>pH</b>   | 4               |
|  | <b>Wasseraktivität (Aw)</b>   | 0,89            |
|  | <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<br/>( bezogen auf 100g Produkt)</b> | <b>BRENNWERT: kjoule</b>  | 254             |
|  | <b>kcal</b>   | 61              |
|  | <b>FETT</b>   | 4,1g            |
|  | <b>davon gesättigte Fettsäuren</b>  | 1,5g            |
|  | <b>KOHLHYDRATE</b>  | 2,1g            |
|  | <b>davon Zucker</b>   | 1,9g            |
|  | <b>BALLASTSTOFFE</b>  | 1,7g            |
|  | <b>EIWEIß</b>   | 3,15g           |
| <b>SALZ</b>  | 1,5g  |                 |
| <b>WASSER</b>  | 89g   |                 |
| <b>LAGERUNGSHINWEISE:<br/>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>                                    | Sie ist kalorienarmen Diäten geeignet, als Vorspeise aufs Brot, auf Pasta oder als Beilage zu Fleisch.  |                 |
| <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.   |                 |