

AGRIVITTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Schopfige Traubenhyazinthen Creme	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die Schopfige Traubenhyazinthe (Muscari comosum) ist eine Art von Zwiebel die in Apulien wild wächst. Sie hat einen leicht bitteren Geschmack, einen optimalen Nährwert, eine harntreibende (und fiebersenkende) Wirkung und scheint überhaupt keine Gegenanzeigen zu haben. Nach der Ernte werden sie traditionell verarbeitet, einzeln gereinigt und nur die besten werden gekocht, gewürzt und in einer fabelhaften Creme verarbeitet.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Schopfige Traubenhyazinthe, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 1.5%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	4
	Wasseraktivität (Aw)	0,89
	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	414
	kcal	99
	FETT	5,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,6g
	KOHLHYDRATE	9,6g
	davon Zucker	7g
	BALLASTSTOFFE	3,1g
	EIWEIß	2,2g
SALZ	1,5g	
WASSER	80g	
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 sie so essen, als Vorspeise aufs Brot oder als Beilage zu Fleisch (z.B. Lamm)	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Ein sehr hoher Verbrauch könnte zu Fieber führen.	