

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Zucchini creme mit Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Zucchini gehören zur Familie der Kürbisgewächse. Es ist eine sehr beliebte Gemüseart dessen Geschmack wegen dem großen Wasseranteil (zirca 90%) sehr zart ist; sie wird gut vertragen auch im Fall von hohem Blutzucker, Gastritis und Darmproblemen. Die gekochten und gewürzten Zucchini werden zu einer zarten Creme verarbeitet.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Zucchini 80%, Olivenöl extravergine, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien-Italien), Salz 1,5%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Halbfeste Konsistenz	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,75
	Wasseraktivität (Aw)	0,83
	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	230
	kcal	56
	FETT	4,3g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,2g
	KOHLHYDRATE	2g
	davon Zucker	1,5g
	BALLASTSTOFFE	2g
EIWEIß	1,6g	
SALZ	1,5g	
WASSER	90,5g	
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	Die Zucchini creme ist auf Brot, als Beilage oder als Garnierung geeignet.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	