



I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Ackerbohnen in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Die in unserem Unternehmen angebaute Ackerbohnen (<i>Vicia faba</i>), ohne den Einsatz von Pestiziden und / oder Düngemitteln, sind typische Hülsenfruchte, die wild in den Mittelmeerregionen wachsen. Bei der Aussaat verwenden wir eine Vielzahl von patentierten GMO Samen der Anden (Chile), die bei Reifung auserwählte Hülsen ergeben, in denen die Bohnen eine gleichmäßige Farbe und Größe haben. Die besten frisch geernteten Ackerbohnen werden auf traditioneller Weise verarbeitet und mit Olivenöl extravergine aus Apulien zusammen mit Kräutern unseres Unternehmens angereichert.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Ackerbohnen 70%, Olivenöl extravergine aus Apulien, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,85
	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	351
	kcal	84
	FETT	3,15g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,05g
	KOHLHYDRATE	5,4g
	davon Zucker	0,9g
	BALLASTSTOFFE	4,9g
	EIWEIß	6,1g
SALZ	2g	
WASSER	80,45g	
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 Ackerbohnen in Olivenöl sind eine hervorragende Beilage und / oder Vorspeise.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Ackerbohnen haben keine besonderen Gegenanzeigen, außer im Falle eines bestimmten Enzym-Mangel.	