

**AGRINETTI***I genuini sapori di Puglia*

# Datenblatt Fertigprodukt



<b>PRODUKT</b>	<b>Ackerbohnenpüree mit Olivenöl extravergine</b>	
	<b>Glutenfreies Produkt</b>	
<b>BESCHREIBUNG</b>	Diese typische Hülsenfrucht, die wild in den Regionen des Mittelmeer wächst, wird direkt im Unternehmen angebaut, ohne den Gebrauch von Pesticid oder Düngemittel. In Süditalien wird der Samen frisch oder auch getrocknet gegessen. Aus den getrockneten Ackerbohnen erhält man das püree. Nur die besten Ackerbohnen werden gepflückt und werden Teil des Endprodukts. Getrocknet ist es eine wertvolle Kost die man früher als "Fleisch der Armen" bezeichnete.	
<b>FORMAT</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>VERPACKUNG</b>	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
<b>ZUTATEN</b>	Getrocknete Ackerbohnen 50%, Wasser, Olivenöl extravergine aus Apulien, Salz 1,5%.	
<b>STRUKTUR</b>	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>pH</b>	4,48
	<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 ( bezogen auf 100g Produkt)</b>	<b>BRENNWERT: kjoule</b>	1471g
	<b>kcal</b>	348g
	<b>FETT</b>	1,8g
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	0,2g
	<b>KOHLLENHYDRATE</b>	28,5g
	<b>davon Zucker</b>	2,3g
	<b>BALLASTSTOFFE</b>	3,6g
	<b>EIWEIß</b>	19,2g
<b>SALZ</b>	1,5g	
<b>WASSER</b>	45,4g	
<b>LAGERUNGSHINWEISE: 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 3 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	Die durch das Kochen getrockneter Ackerbohnen erhaltene Creme ist ein typisches Gericht Apuliens. Dazu passen sehr gut frische Zwiebeln und Chicorée	
<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.	