

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt



PRODUKT	Geröstete Braune Kräuter-Seitlinge in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Zuchtpilz (Pleurotus eryngii) den wir in unserem Unternehmen kultivieren, der einen weißen Stamm und einen hellbraunen Hut hat, eine Mittelgröße, gute Konsistenz und Geschmack, angenehmen Duft. Wenn wir sie pflücken, verarbeiten wir sie mit der Hand, reinigen sie einzeln, und wählen nur die besten Pilze, die gekocht werden, und auf einer Platte aus Edelstahl AISI 316 einzeln geröstet werden, um ihnen einen stärkeren und gleichmäßigeren Geschmack zu geben. Anschließend werden sie gewürzt und in Olivenöl aus Apulien eingelegt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Gezüchtete Braune Kräuter-Seitlinge (pleurotus eryngii) 75%, 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	3,65
	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	332
	kcal	80
	FETT	4,1g
	davon gesättigte Fettsäuren	1,4g
	KOHLLENHYDRATE	6,3g
	davon Zucker	5,8g
	BALLASTSTOFFE	2,4g
	EIWEIß	3,2g
SALZ	2g	
WASSER	84g	
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	Seine Verwendung in der Küche ist vielseitig; in Öl wird seine Konsistenz und sein Geschmack sogar verbessert. Hervorragend als Vorspeise, können auch einen leichten zweiten Gang ersetzen.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Keine, wenn in mäßigen Mengen verzehrt.	