



**I genuini sapori di Puglia**

# Datenblatt Fertigprodukt



<b>PRODUKT</b>	<b>Geröstete Zuchtpilze Seitlinge in Olivenöl extravergine</b>	
	<b>Glutenfreies Produkt</b>	
<b>BESCHREIBUNG</b>	Es ist ein Pilz (Pleurotus ostreatus) den wir in unserem Unternehmen anbauen. Er ist blattförmig und kann von hellgrau bis dunkelbraun sein; er ist fest, schmackhaft, leicht duftend, in Öl wird seine Verdaulichkeit sogar verbessert. Er ist für Diabetiker geeignet, bei Bluthochdruck, bei Cholesterin, obwohl der Verbrauch moderat sein sollte. 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.	
<b>FORMAT</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>VERPACKUNG</b>	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
<b>ZUTATEN</b>	Zuchtpilze Seitlinge (Pleurotus ostreatus) 70%, Olivenöl extravergine aus Apulien, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 2%. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
<b>STRUKTUR</b>	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>pH</b>	3,7
	<b>Wasseraktivität (Aw)</b>	0,82
	<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>	272
	<b>kcal</b>	65
	<b>FETT</b>	3,2g
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	1,05g
	<b>KOHLLENHYDRATE</b>	3,4g
	<b>davon Zucker</b>	2,2g
	<b>BALLASTSTOFFE</b>	2,8g
	<b>EIWEIß</b>	4,3g
<b>SALZ</b>	2g	
<b>WASSER</b>	86,3g	
<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 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
<b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b>	Hervorragend als Vorspeise oder als leichten zweiten Gang	
<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.	