

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia*

Datenblatt Fertigprodukt

PRODUKT	Ofen gebackene Oliven in Olivenöl extravergine	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Frucht der europäischen immergrünen Pflanze, die wild im Mittelmeergebiet wächst. Die verwendete Sorte ist die "Termite di Bitetto" (aus unserem Unternehmen), reif aber trotzdem fest. Die Oliven werden zuerst den Ofen geröstet und dann mit aromatisierten Kräutern, Olivenöl aus Apulien und mit Chili gewürzt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Oliven 96%, Olivenöl, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Salz 2%.	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	pH	3,8
	Wasseraktivität (Aw)	0,86
	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	949
	kcal	230
	FETT	21g
	davon gesättigte Fettsäuren	4,2g
	KOHLHYDRATE	5,8g
	davon Zucker	2,7g
	BALLASTSTOFFE	4,7g
	EIWEIß	2,1g
SALZ	2g	
WASSER	66,4g	
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	Als Vorspeise oder mit Nudellingerichte geeignet.	
ANGABE DER RISIKEN	Mögliches Vorhandensein von Kern oder Kernteilen.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Sie sind im Falle von Bluthochdruck nicht geeignet	