

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

# Datenblatt Fertigprodukt



<b>PRODUKT</b>	<b>Kleine gefüllte Paprikaschoten in Olivenöl extravergine</b>	
	<b>Glutenfreies Produkt</b>	
<b>BESCHREIBUNG</b>	Diese kleine, runde Paprikasorte wird im süd-östlichen Gebiet von Bari angebaut. Die Samen werden rausgenommen und mit einer köstlichen Füllung ersetzt. Diese besteht aus Thunfisch, Sardellen, apulische Kapern, Petersilie, Knoblauch und Kräuter. Die frischen Paprikaschoten manuell zu bearbeiten ermöglicht es uns, ein konsistentes Produkt zu erhalten. Am Ende der Verarbeitung werden die Paprikaschoten in Olivenöl extravergine 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>	(Kleine Paprikaschoten 35%, Olivenö 40% I, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen) Herkunft Apulien, Füllung: (Sardellen, Thunfisch) 20%, Salz. Säureregulator: Citronensäure (E330).	
<b>STRUKTUR</b>	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
<b>CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	<b>pH</b>	4,47
	<b>Wasseraktivität (Aw)</b>	0,93
	<b>Temperatur</b>	20°C
	<b>PASTEURISIERTES PRODUKT</b>	
<b>MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER</b>	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli $\beta$ -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>	516
	<b>kcal</b>	124
	<b>FETT</b>	6,3g
	<b>davon gesättigte Fettsäuren</b>	1,7g
	<b>KOHLLENHYDRATE</b>	2,2g
	<b>davon Zucker</b>	1g
	<b>BALLASTSTOFFE</b>	1,4g
<b>EIWEIß</b>	13,8g	
<b>SALZ</b>	1g	
<b>WASSER</b>	76,3g	
<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>	Alleine oder als Beilage zu Fleisch und / oder Wild, sowie auf Pizza geeignet	
<b>VERTRIEBSBEDINGUNGEN</b>	Einzel- und Großhandel	
<b>VERBRAUCHERGRUPPE</b>	Gemeinschaftsverpflegung	
<b>ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN</b>	Intoleranz gegen Fisch und Fischprodukten	
<b>GEGENANZEIGEN</b>	Sehr scharf, kann eine gefäßerweiternde Wirkung haben, daher ein Aphrodisiakum. Es wird eine moderate Nutzung empfohlen.	