

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione del Prodotto **MELANZANE ESSICcate BIO SOTT'OLIO**

INGREDIENTI

MELANZANE BIO, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO, ACETO DI VINO BIO, SALE

Paese di origine ITALIA

CARATTERISTICHE ORGAMOLETTICHE

Parametro	Descrizione/Misura
Aspetto	melanzane a fette
Odore	fresco
Colore	marrone oliva
Sapore	Dolce, poco acidulo
pH	3.9
Peso netto	270 g
Peso sgocciolato	165 g
Stoccaggio	temperatura ambiente

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Parametro	Descrizione
Primario	vaso in vetro 265 ml
Peso	270 g
Tipo confezionamento	cartone 15 vasi
Peso confezione	kg 7.400

CONSERVAZIONE E CONSUMO

conservare in luogo fresco ed asciutto,
lontano da fonte di calore.

Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro qualche giorno.

Le melanzane coltivate rispettando il reg Ce 834/07 per le coltivazioni biologiche, raccolte a mano, portate in azienda vengono lavorate. Le melanzane vengono lavate, affettate ed adagiate con il sale per eliminare l'acqua di vegetazione, successivamente vengono essiccate in forno a bassa temperatura, terminato il processo vengono poste a macerare per 24 h in una soluzione di aceto di vino bio, successivamente pressate e condite con olio evo bio, aglio e origano bio, invasate, colmate con olio evo, pastorizzate per avere massima sicurezza durante la conservazione..

VALORI NUTRIZIONALI

kcal per 100g di prodotto sgocciolato 92.1 kj/100g398.09 PROTEINE (N*6.35)6.1%
LIPIDI 5.2 % (di cui ac grassi saturi0.01g)
carboidrati 5.3%(di cui carboidrati semplici 3.3)
fibre alimentari 5.9%
sale05g

LUOGO PRODUZIONE E TIPOLOGIA

Laboratorio Artigianale	SI
Prodotto BIO	la materia prima e certificata bio
IL PRODOTTO NON HA CONTAMINANTI OGM	
NON CONTIENE ALLERGENI	
NON CONTIENE GLUTINE	
NON IRRADIATO	
IDONEO ALLE DIETE vegetariane-vegane-intolleranti al lattosio-celiaci	

CONSIGLI ENOGASTRONOMICI Prodotto molto versatile utilizzato per accompagnare pietanze a base di carne, pesce e panini.

