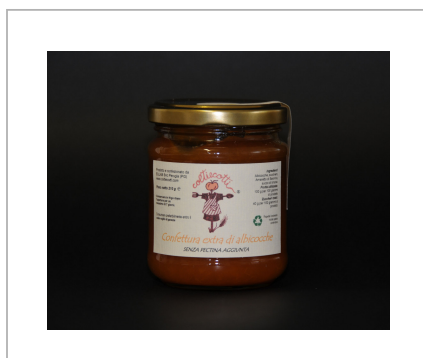


coltiecotti



## Confettura extra di Albicocche



**Cod Prodotto:** B-CALB biologico

**Ingredienti:** albicocche, zucchero di canna, Amaretto di Saronno, succo di limone

**Additivi**

Coloranti: nessuno

Conservanti: nessuno

Antiossidanti: nessuno

Correttori di acidità: nessuno

Addensanti: nessuno

**Quantità di frutta per 100 g di prodotto:** 100 g

**Contenuto di zuccheri totali per 100 g di prodotto:** 60 g

**Abbinamenti e applicazioni** Ideale nella prima colazione, per la preparazione di deliziose crostate e come farcitura di Crêpes. Ottima se mescolata allo yogurt o cosparsa sul gelato. Da non perdere l'accostamento a formaggi di capra di media stagionatura.

**Caratteristiche vaso:** Ogni vaso è dotato di sigillo di garanzia ed etichetta a norma di legge.

**Modalità di conservazione:** Riporre il prodotto in luogo fresco e asciutto, conservare in frigorifero dopo l'apertura per un massimo di 7 giorni.

**Durata del prodotto:** 24 mesi dalla data di produzione.



**Conformità:** Prodotto realizzato in conformità alle Dir. CEE 93/43 e D. lgs n°155/97 in materia d'igiene dei prodotti alimentari. Non contiene ingredienti derivati da OGM (Organismi Geneticamente Modificati), conforme ai Reg. CE n. 1829/2003 – 1830/2003.

Eulab snc di Pecetti & C. - P.I. 00601350549

Via Pievaiola, 166/D - 06132 Perugia

Tel. +39 075 7926150 - Fax +39 075 7926151

www.confetturecoltiecotti.it info@confetturecoltiecotti.it



**Caratteristiche organolettiche:** gusto dolce tipico del frutto maturo, colore arancione intenso, aspetto traslucido, struttura morbida spalmabile.

**Applicazioni:** da impiegare nei prodotti dolciari, sulle crostate prima o dopo la cottura in forno e per la farcitura di prodotti da pasticceria.

**Caratteristiche chimico-fisiche:**

|  | per 100 g di prodotto |
|--|-----------------------|
| Frutta impiegata   | 100 grammi            |
| Residuo ottico rifrattometrico (°Brix)<br>(contenuto totale di zuccheri) | 66 +/- 3              |
| pH   |                       |

**Caratteristiche microbiologiche:**

|  |  |
|--|--|
| Conta dei microrganismi a 30°C           |  |
| Lieviti (aw > 0,95)                      |  |
| Muffe (aw > 0,95)                        |  |
| Batteri solfito riduttori in anaerobiosi |  |

**Informazioni nutrizionali:**

|                             | per 100 g di prodotto |
|-----------------------------|-----------------------|
| Valore Energetico KJ (Kcal) |                       |
| Zuccheri g                  |                       |
| Proteine g                  |                       |
| Grassi g                    |                       |
| Fibre g                     |                       |

coltiecotti



**Condizioni di stoccaggio:** Riporre in luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con utensili puliti e asciutti. Conservare in frigorifero dopo l'apertura per un massimo di 7 giorni.

**Shelf life:** 24 mesi dalla data di produzione, se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate.

**Tipo di confezioni e dimensioni:**

**vaso:** tipo CEE standard formato 106, 212 e 314 dotato di sigillo di garanzia ed etichetta a norma di legge.

|                    | vaso da 30 ml | vaso da 40 ml | vaso da 106 ml | vaso da 212 ml | vaso da 314 ml |
|--------------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| peso netto         |               |               | 0,105 kg       | 0,240 kg       | 0,335 kg       |
| peso lordo         |               |               | 0,195 kg       | 0,400 kg       | 0,535 kg       |
| pezzi per cartone  |               |               | 15             | 12             | 12             |
| dimensione cartone |               |               | 29x17x9 cm     | 28x21x9,5 cm   | 28x21x11,5 cm  |
| peso lordo cartone |               |               | 3,120 kg       | 5,000 kg       | 6,600 kg       |

**Modalità di trasporto:** temperatura ambiente