

coltiecotti



Confettura di Fichi, Pere e Mele



Cod Prodotto: B-CFPM biologico

Ingredienti: fichi, pere, mele, zucchero di canna, succo di limone

Additivi

Coloranti: nessuno

Conservanti: nessuno

Antiossidanti: nessuno

Correttori di acidità: nessuno

Addensanti: nessuno

Quantità di frutta per 100 g di prodotto: 75 g

Contenuto di zuccheri totali per 100 g di prodotto: 45 g

Abbinamenti e applicazioni Ideale nella prima colazione e per la preparazione di dolci da forno.

Da non perdere l'accostamento ad un formaggio brie o ad un pecorino di fossa piccante e deciso.

Molto raffinata se servita con formaggi muffiti o erborinati come gorgonzola e roquefort.

Per chi ama i salumi lo affianchi ad una finocchiona toscana.

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 dei frutti maturi, color verde terra, 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	75 grammi
Residuo ottico rifrattometrico (°Brix) (contenuto totale di zuccheri)	45 +/- 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			0,100 kg	0,230 kg	
peso lordo			0,190 kg	0,390 kg	
pezzi per cartone			15	12	12
dimensione cartone			29x17x9 cm	28x21x9,5 cm	28x21x11,5 cm
peso lordo cartone			3,040 kg	4,860 kg	

Modalità di trasporto: temperatura ambiente