

coltiecotti



Confettura extra di Prugne "Stanley"



Cod Prodotto: B-CPRU biologico

Ingredienti: prugne varietà "Stanley", zucchero, succo di limone, vaniglia

Additivi

Coloranti: nessuno

Conservanti: nessuno

Antiossidanti: nessuno

Correttori di acidità: nessuno

Addensanti: nessuno

Quantità di frutta per 100 g di prodotto: 110 g

Contenuto di zuccheri totali per 100 g di prodotto: 52 g

Abbinamenti e applicazioni Ideale nella prima colazione e per la preparazione di dolci da forno. Da non perdere l'accostamento a formaggi stagionati ed erborinati. Ottima anche sulla selvaggina.

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, colore violaceo 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	110 grammi
Residuo ottico rifrattometrico (°Brix) (contenuto totale di zuccheri)	52 +/- 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 212 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				0,225 kg	
peso lordo				0,390 kg	
pezzi per cartone				12	
dimensione cartone				28x21x9,5 cm	
peso lordo cartone				4,880 kg	

Modalità di trasporto: temperatura ambiente