



Nome/Name: **Crema ai carciofi**
 Categoria/Category: Creme e salse / Creams and sauces
 Provenienza/Provenience: Italia

EAN	Conf. Pack	Peso netto Net weight	Peso sgocc. Dry weight	Peso Crt Box weight	Misure crt Box measure	Pz x crt Pc x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x Pallet (80x120)
8056697180312	Vaso	180 g	-	2,2 kg	21x14,5x10,5	6	29	10	290

Ingredienti / Ingredients:

Carciofi 54%, olio extravergine di oliva 43%, sale, origano, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico. /
 Artichokes 54%, extravirgin olive oil 43%, salt, oregano, wine vinegar, acidity corrector: citric acid.

SENZA CONSERVANTI. SENZA GLUTINE. SENZA OGM. / PRESERVATIVE FREE. GLUTEN FREE. OGM FREE.

Descrizione / Description:

Crema omogenea dal colore giallo-beige con sapore e profilo aromatico tipico principalmente riconducibile al carciofo e all'olio extravergine di oliva.
 Homogeneous cream with a yellow-beige colour. The taste and the flavour are typical and mainly attributable to artichokes and extravirgin olive oil.

Abbinamenti/Pairings:

Aperitivi gourmet, per insaporire sughi, salsa per bollito e bourguignonne, zuppe e formaggi. /
 Gourmet aperitifs, for flavouring sauces, for boilet meat and bourguignon, soup, cheeses.

Modalità di conservazione e TMC/ Rules of storage and TMC:

Conservare in luogo fresco e asciutto. Tmc 36 mesi, dopo l'apertura conservare in frigorifero coperto di olio per 15 giorni.
 To be kept in a cool dry place. Shelf life is 36 months, after opening store in the refrigerator covered with oil for 15 days.

Raccolta differenziata/Recycling:

Vaso: GL70 – raccolta vetro. / JAR: GL70 – glass.

Tappo: C/FE 91 – raccolta metallo. / Cap C/FE 91 – metal.

Valori nutrizionali medi per 100 ml: Nutrition facts for 100 ml:	
Energia / Energy	1874 kJ / 448 kcal
Grassi / Total Fats	47 g
Di cui acidi grassi saturi / Which saturated	7,2 g
Proteine / Proteins	2,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,6 g
Di cui zuccheri / Which sugars	0,6 g
Sale / Salt	2,7 g

Aw	< 0.94
pH	< 4.4

Carica microbica totale / Total bacterial count	<10000 ufc/g
Coliformi totali / Total Coliforms	<1000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	<100 ufc/g
Muffe/Mould	<3000 ufc/g
Lieviti/yeasts	<3000 ufc/g
Escherichia Coli glucuronidasi positivo	<100 ufc/g
Salmonella spp	Absent ufc/25g
Listeria Monocytogenes	Absent ufc/25g
Streptococchi di gruppo D	<100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori/clostridium sulphites reducing	<100 ufc/g

Allergeni / Allergens:

Titolo Sintetico	Prodotti	Presenza	Assenza
Glutine/ Gluten	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. / <i>Cereals with gluten (grain, rye, barley, oat, emmer, kamut and derivatives)</i>		X
Crostacei/ Crustacean	Crostacei o prodotti a base di crostacei. / <i>Crustacean and derivatives</i>		X
Uova / Eggs	Uova e prodotti a base di uova. / <i>Eggs and derivatives</i>		X
Pesce / Fish	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and derivatives</i>		X
Arachidi / Peanuts	Arachidi e prodotti a base di arachidi. / <i>Peanuts and derivatives</i>		x
Soia / Soybeans	Soia e prodotti a base di soia. / <i>Soybeans and derivatives.</i>		X
Latte / Milk	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x
Frutta a guscio/ Nuts	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e derivati. / <i>Almonds, hazelnuts, walnuts, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts and derivatives.</i>		X
Sedano / Celery	Sedano e prodotti a base di sedano. / <i>Celery and derivatives</i>		X
Senape / Mustard	Senape e prodotti a base di senape. / <i>Mustard and derivatives</i>		X
Anidride solforosa/ Anhydride solforosa	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / <i>Anhydride solforosa and sulphites > 10 mg/kg o 10 mg/l espresse as SO2</i>		X
Lupini / Lupines	Lupini e prodotti a base di lupini. / <i>Lupines and derivatives</i>		X
Molluschi/ Molluscs	Molluschi e prodotti a base di molluschi. / <i>Molluscs and derivatives.</i>		X

Dott. Alessandro Boeri