

GIARDINIERA DI VERDURE IN AGRODOLCE

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE GENERALI		
Denominazione di vendita: Giardiniera di verdure		
Origine materie prime: aziendale - Italia	Stato iniziale materie prime: prodotto fresco	
Condizioni di stoccaggio: magazzino asciutto con temperature tra i 15 e 25°C e cella frigorifera con temperature tra 0 e 4° C		
Descrizione: miscela di verdure conservate in liquido di governo a base di aceto		
Ingredienti: verdure miste 52% (di cui cavolfiori 25%, peperoni 18%, finocchi 17%, zucca 12%, carote 11%, cipolla 9%, sedano 8%), aceto di vino bianco, zucchero, acqua, sale.		
Imballaggio: vaso in vetro da 580 ml	Peso netto: 580 g	Peso sgocciolato: 300 g
Confezione/pacco: vasi di vetro sfusi	Shelf Life: 36 mesi	
Modalità di conservazione: conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, conservarla a temperature refrigerate accertandosi che il prodotto sia sempre coperto dal liquido di governo.		
Processo di produzione: cernita, prelavaggio, mondatura, lavaggio, taglio, scottatura, sgocciolatura e raffreddamento. Invasamento e colmatura con liquido di governo. Pastorizzazione e stoccaggio in casse in ambiente secco e buio.		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO			
ODORE	COLORE	SAPORE	CONSISTENZA
Acetato caratteristico dei vegetali presenti senza note anomale.	Colorato, caratteristico dei vegetali presenti.	Acetato caratteristico dei vegetali presenti senza note anomale.	Soda e croccante.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E TRATTAMENTO TERMICO			
PH	TRATTAMENTO TERMICO	ALLERGENI	VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto
3.6	Pastorizzazione	- SEDANO - può contenere tracce di SOLFITI (aceto di vino)	Valore Energetico 82 Kcal/349 KJ Carboidrati 19 g di cui zuccheri 13 g Grassi < 0.5 g di cui saturi < 0.1 g Proteine 1.5 g Sale 0.53 g

Consigli d'uso verdure in agrodolce: aperitivi ed antipasti freddi, salumi e formaggi, farcitura di panini.