

ZUCCA SOTT'OLIO

SCHEDA TECNICA



CARATTERISTICHE GENERALI

Denominazione di vendita: Zucca sott'olio		
Origine materie prime: aziendale - Italia	Stato iniziale materie prime: prodotto fresco	
Condizioni di stoccaggio: magazzino asciutto con temperature tra i 15 e 25°C		
Descrizione: conserva vegetale di zucca in olio di semi di girasole		
Ingredienti: zucca 66%, olio di semi di girasole, vino bianco, aceto di vino bianco, zucchero, sale, alloro.		
Imballaggio: vaso in vetro da 314 ml	Peso netto: 280 g	Peso sgocciolato: 170 g
Confezione/pacco: vasi di vetro sfusi		Shelf Life: 24 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, affettamento, scottatura, sgocciolatura e raffreddamento. Aggiunta del condimento con invasamento e colmatura d'olio di semi di girasole. Pastorizzazione e stoccaggio in casse in ambiente secco e buio.		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE DEL PRODOTTO

ODORE	COLORE	SAPORE	CONSISTENZA
Caratteristico di zucca con sentore di alloro senza note anomale.	Arancione, tipico della zucca.	Tipico della zucca e dell'alloro senza note anomale. Leggero sentore di olio di semi.	Morbida.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E TRATTAMENTO TERMICO

PH	TRATTAMENTO TERMICO	ALLERGENI	VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
4.3	Pastorizzazione	Può contenere tracce di SOLFITI (vino e aceto di vino)	Valore Energetico	122 Kcal/509 KJ
			Carboidrati	11 g
			di cui zuccheri	7.2 g
			Grassi	8.2 g
			di cui saturi	1 g
			Proteine	0.82 g
			Sale	0.96 g

Consigli d'uso verdure sott'olio: aperitivi ed antipasti freddi, salumi e formaggi, farcitura di pizze o focacce, contorno di secondi piatti.