

CARCIOFINA

CONFEZIONE	Prodotto: Vaso di vetro, capsule di metallo Imballo: Cartone con divisori interni
QUANTITA' NOMINALE e PESO NETTO	212 ml / 180g 580ml / 520g 1700ml / 1500g
PEZZI PER CARTONE	6 per vasi da 580ml e 1700ml 12 per vasi da 212ml
INGREDIENTI	Carciofi e cipolle (in proporzione variabile) 80% , olio di oliva, aceto di vino, sale, zucchero, rosmarino, peperoncino. Acidificanti: acido lattico e citrico. Antiossidante: Acido L-Ascorbico.
STAGIONALITA'	Primavera e Autunno
PRODUZIONE	Schematicamente si può suddividere la preparazione di conserve vegetali nelle seguenti fasi: 1- Ricevimento materie prime e vasi/capsule e loro stoccaggio 2- Lavaggio materie prime 3- Taglio verdure, acidificazione e lavorazione 4- Invasettamento e pastorizzazione 5- Etichettatura e confezionamento, 6- Stoccaggio, 7- Distribuzione.
CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa.
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sotto il vasetto come segue: "lotto xx/xx scad. Xx/xxxx"
CELIACHIA	Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012, il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come "Senza Glutine".
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Patè di verdure scelte. La lavorazione prevede un lungo periodo per la preparazione. Ottimo come antipasti, bruschette, per accompagnare bolliti, verdure lesse e come contorno

Carciofina	
Tabella nutrizionale	
su 100 g di prodotto sgocciolato	
Energia	96 Kcal / 408 Kj
Grassi, di cui acidi grassi saturi	8,6 g / 1,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,8 g / 0 g
Fibre	2,9 g
Proteine	1,8 g
Sale	1,3 g