

CAROTE IN OLIO DI OLIVA

CONFEZIONE	Prodotto: Vaso di vetro, capsule di metallo Imballo: Cartone con divisori interni
QUANTITA' NOMINALE e PESO NETTO	212 ml / 180g 314ml / 250g 580ml / 520g 1700ml / 1500g
PEZZI PER CARTONE	6 per vasi da 580ml e 1700ml 12 per vasi da 212ml e 580ml
INGREDIENTI	Carote, olio di oliva, aceto di vino, zucchero e sale
STAGIONALITA'	Annuale
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	Carote intere tagliate in 2 o 4 parti. La lavorazione prevede un lungo periodo per la preparazione. Ottime come aperitivo, contorno e per accompagnare bolliti.

Carote in olio d'oliva	
Tabella nutrizionale	
su 100 g di prodotto sgocciolato	
Energia	86 Kcal/356 Kj
Grassi, di cui acidi grassi saturi	6,7 g / 0,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	5,4 g / 0,4 g
Fibre	2,3 g
Proteine	1,0 g
Sale	1,1 g