

## PESTO & BRUSCHETTA ITALICO CON BASILICO E POMODORO SECCO *ITALIC PESTO & BRUSCHETTA WITH BASIL AND DRIED TOMATO*



Il Pesto & Bruschetta Italico è perfetto per condire la pasta o per essere spalmato su una fetta di pane. La nostra ricetta nasce dalla perfetta combinazione di tradizioni e ingredienti Siciliani.

*Italic Pesto & Bruschetta is perfect to season pasta or a slice of bread. Our recipe comes from the perfect combination of Sicilian traditions and ingredients.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pesto con pomodoro secco, basilico fresco e mandorla Siciliana; / <i>Pesto with sun dried tomato, fresh basil and Sicilian almond;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, pomodoro secco, basilico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, <b>mandorla siciliana</b> , sale, zucchero di canna, peperoncino. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, dried tomato, basil, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, <b>Sicilian almond</b>, salt, cane sugar, chili pepper. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Gli ingredienti vengono macinati a bassa temperatura per preservare le caratteristiche organolettiche e gli elementi nutritivi contenuti; / <i>Ingredients are grinded at low temperature to preserve characteristics and nutritive elements contained;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>

Caratteristiche chimico-fisiche / <i>Chemico-physical characteristics</i>	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i> );
Allergeni / <i>Allergens</i>	<b>Mandorle.</b> Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <b>Almonds.</b> Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, pistacho ( <i>Pistacia vera</i> ) products;
Caratteristiche / <i>Features</i>	Il pesto & bruschetta Italico si presenta con intense note aromatiche di pomodoro e basilico. La consistenza è densa e cremosa, alternata dalle mandorle croccanti. Il sapore è ben equilibrato e intenso. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Italic pesto &amp; bruschetta has intense aromatic notes of tomato and basil. The texture is creamy and dense, alternated with crunchy almonds. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Ottimo sia per le bruschette che per condire la pasta (trofie, penne casarecce) o secondi piatti; / <i>Great for bruschetta and also for pasta (trofie, penne, casarecce) or second courses;</i>

## 2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i>
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i>	7,3x7,6 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	356 g / 12,6 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	212 ml
Codice articolo / <i>Item code</i>	8163
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853081637

## 3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	6
Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i>	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853081637

## 4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i>	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i>	24	30
Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	12	15
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	288	450
Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i>	144	180
Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i>	1728	2700

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

### 100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	701 kJ / 169 kcal
Grassi / Fat	13,9 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,7 g
- di cui zuccheri / of which sugars	4,9 g
Fibre / Fibre	4,3 g
Proteine / Protein	3,3 g
Sale / Salt	4,2 g

## 6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

## 7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 22-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 26-02-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 15-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 12-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;