

## PESTO DI BASILICO – VERSIONE SICILIANA BASIL PESTO – SICILIAN VERSION



Il Pesto di Basilico – Versione Siciliana è una variante regionale del famoso pesto di basilico della tradizione gastronomica Italiana. In questa ricetta vengono impiegati ingredienti tipici della Sicilia dai profumi intensi ma equilibrati.

*Basil Pesto – Sicilian version is a regional variant of the famous basil pesto of the Italian gastronomic tradition. Typical Sicilian ingredients with intense but balanced flavors are used in this recipe.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pesto di basilico fresco con olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera e aggiunta di mandorle, formaggio (Cosacavaddu) e pistacchi Siciliani; / Basil pesto with Frantoi Cutrera extra virgin olive oil and adding Sicilian "Cosacavaddu" cheese, Sicilian almonds and pistachios;
Ingredienti / Ingredients	Basilico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, <b>formaggio "Cosacavaddu"</b> , zucchero di canna, sale, <b>mandorla, pistacchio</b> . Acidificante: acido lattico; / <i>Basil, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, "Cosacavaddu" cheese, cane sugar, salt, <b>almond, pistachio</b>. Acid: lactic 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 / Chemo-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / Water activity);

Allergeni / Allergens	<b>Mandorle, Pistacchio e prodotti a base di latte.</b> Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di sedano e pesce; / <b>Almonds, Pistachios and milk products.</b> Produced in a facility that uses also fish and celery products;
Caratteristiche / Features	Il pesto di Basilico si presenta con intense note aromatiche di basilico fresco. La consistenza è densa e cremosa, alternata dalle mandorle e dai pistacchi croccanti, i quali conferiscono un piacevole contrasto. Il sapore è ben equilibrato e intenso. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / Basil pesto has an intense aromatic note of basil. The texture is creamy and dense, alternated with crunchy almonds and pistachios, which give it a nice contrast. The flavor is intense and balanced. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;
Usi / Uses	Ottimo sia per le bruschette che per condire la pasta (trofie, penne casarecce) o secondi piatti; / Great for bruschetta and also for pasta (trofie, penne, casarecce) or second courses;

## 2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	356 g / 12,6 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8093
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853080937

## 3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853080937

## 4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

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

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

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

Energia / Energy	1059 kJ / 253 kcal
Grassi / Fat	23,8 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	3,3 g
- di cui zuccheri / of which sugars	3 g
Fibre / Fibre	6,5 g
Proteine / Protein	3,2 g
Sale / Salt	2,8 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 / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	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 17-10-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 15-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 30-10-2019	Revisione; / Review;
N. 04 del 18-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;

