

## SUGO ALLA NORMA CON MELANZANE FRITTE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TOMATO SAUCE WITH (CHOPPED) FRIED EGGPLANT



Il Sugo alla Norma è una ricetta tipica della Sicilia sud orientale. La ricetta prevede pochi e semplici ingredienti, i quali debbono necessariamente essere di ottima qualità. Per questa ricetta, abbiamo ottenuto i migliori risultati, selezionando la materia prima tra le eccellenze del nostro territorio.

*Tomato Sauce with (chopped) Fried Eggplant is a typical recipe of the south-eastern part of Sicily. The recipe calls for a few simple ingredients, for which, it is necessary that each of them should be good quality. For this recipe, in order to obtain the best results, we have selected the basic material among our local excellences.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

|  |  |
|--|--|
| Informazioni / Information                           | Sugo di pomodori con melanzane fritte in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera; / <i>Tomato sauce with chopped fried eggplant in Frantoi Cutrera extra virgin olive oil;</i>   |
| Ingredienti / Ingredients                            | Salsa di pomodoro, melanzana, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, cipolla, sale, zucchero, basilico, peperoncino. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, eggplant, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, onion, salt, sugar cane, basil, chili pepper. Acid: citric acid;</i>  |
| Processo di produzione / Production process          | Frittura delle melanzane in friggitrice con olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, quindi cottura della salsa di pomodoro e in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto; / <i>Eggplant has been fried in deep fryer with Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, then tomato sauce has been cooked in low pressure special pot to preserve organoleptic characteristics of the product;</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 / <i>Post-opening conditions</i>                 | 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;<br>- aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i> );   |
| Allergeni / <i>Allergens</i>  | Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla ( <i>Prunus dulcis</i> ), pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;</i>   |
| Caratteristiche / <i>Features</i>   | Il sugo si presenta di un colore rosso intenso, con noti aromatiche di salsa di pomodoro e basilico. La consistenza vellutata è alternata ai ritagli di melanzana frita. Il sapore è dolce e leggermente piccante. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The tomato sauce has a deep red color, with aromatic notes of tomato and basil. The velvety texture is alternated with fried eggplant scraps. Naturally sweet and slightly spicy flavor. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i> |
| Usi / <i>Uses</i>   | Riscaldare due minuti. Perfetto con tutti i tipi di pasta (maccheroni, paccheri, busiate, tagliatelle); / <i>Heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (macaroni, paccheri, busiate, tagliatelle);</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> | 7,3x10 cm                           |
| Peso netto / <i>Net weight</i>  | 290 g / 10,2 oz                     |
| Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>                                      | -                                   |
| Peso lordo / <i>Gross weight</i>  | 510 g / 18 oz                       |
| Capacità / <i>Capacity</i>  | 314 ml                              |
| Codice articolo / <i>Item code</i>  | 8244                                |
| Codice EAN 13/ <i>EAN 13 code</i>   | 8030853082443                       |

## 3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

|  |                   |
|--|-------------------|
| Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>   | 6                 |
| Peso lordo cartone / <i>Gross Box weight</i>   | 3100 g / 109,3 oz |
| Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i> | 16x24x11 cm       |
| ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>   | 08030853082443    |

## 4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

|   |           |            |
|---|-----------|------------|
| Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i> | 80x120 cm | 100x120 cm |
|---|-----------|------------|

|                                       |      |      |
|---------------------------------------|------|------|
| Cartoni per strato / Boxes per layer  | 24   | 30   |
| Strati per pallet / Layers per pallet | 10   | 11   |
| Cartoni per pallet / Boxes per pallet | 240  | 330  |
| Vasetti per strato / Jars per layer   | 144  | 180  |
| Vasetti per pallet / Jars per pallet  | 1440 | 1980 |

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

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

|   |                  |
|---|------------------|
| Energia / Energy                                  | 333 kJ / 80 kcal |
| Grassi / Fat                                      | 5,4 g            |
| - di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 0,8 g            |
| Carboidrati / Carbohydrate                        | 5,8 g            |
| - di cui zuccheri / of which sugars               | 3,8 g            |
| Fibre / Fibre                                     | 2 g              |
| Proteine / Protein                                | 1,7 g            |
| Sale / Salt                                       | 0,8 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 / 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</i> spp.   | 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;*

| <i>DATA REVISIONE / REVIEW DATA</i> | <i>DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION</i>                              |
|-------------------------------------|--|
| N. 00 del 22-09-2015                | Emissione; / <i>Emission;</i>  |
| N. 01 del 28-01-2016                | Revisione; / <i>Review;</i>  |
| N. 02 del 16-01-2019                | Revisione; / <i>Review;</i>  |
| N. 03 del 04-11-2019                | Revisione; / <i>Review;</i>  |
| N. 04 del 08-06-2020                | Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i> |