

## SUGO ALLE ALICI CON FINOCCHIETTO TOMATO SAUCE WITH ANCHOVIES AND WILD FENNEL



Il Sugo alle Alici è il risultato di una ricetta tradizionale Mediterranea, che nasce dall'incontro del sapore delle alici con la salsa di pomodoro, il tutto condito con aglio, finocchietto selvatico, mandorla e olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera.

*Tomato sauce with Anchovies and Wild Fennel is the result of a traditional Mediterranean recipe, that comes from the meeting of anchovies with the tomato sauce, all seasoned with garlic, wild fennel, almonds and Frantoi Cutrera extra virgin olive oil.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Sugo di pomodoro Siciliano con filetti di alici e finocchietto selvatico della Sicilia; / <i>cilian tomato sauce with Anchovy fillets and wild fennel of Sicily;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, alici, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, finocchietto selvatico, cipolla, mandorle, sale, zucchero, aglio, peperoncino. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, Anchovies, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, wild fennel, onion, almonds, salt, sugar, garlic, chili pepper. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Soffritto in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera della cipolla, quindi cottura della salsa di pomodoro e degli altri ingredienti in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche organolettiche; / <i>Onion has been sautéed in Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, then tomato sauce has been cooked with the other ingredients in low pressure special pot to preserve organoleptic characteristics;</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>Pesce: Alici e Mandorle.</b> 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; / <b>Fish: Anchovie and Almonds.</b> Produced in a facility that uses also milk, celery, pistachio ( <i>Pistacia vera</i> ) products;
Caratteristiche / <i>Features</i>	Il sugo si presenta di un colore rosso vivo, con noti aromatiche di pomodoro, finocchietto e alici. La consistenza è vellutata. Il sapore è dolce e leggermente piccante, con un leggero aroma di aglio. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The tomato sauce has a bright red color, with Mediterranean aromatic notes of tomato, wild fennel and anchovies. The texture is velvety. The flavor is naturally sweet and slightly spicy, with a soft aroma of garlic. 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 (spaghetti, paccheri, busiate). Si consiglia di completare il piatto con del pan grattato leggermente tostato; / <i>Heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (spaghetti, paccheri, busiate). We suggest to complete the dish with some toasted readcrumbs;</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>	8264
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853082641

## 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>	08030853082641

## 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>	10	11
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	240	330
Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i>	144	180
Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i>	1440	1980

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

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

Energia / Energy	251 kJ / 60 kcal
Grassi / Fat	2,4 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	6 g
- di cui zuccheri / of which sugars	4,3 g
Fibre / Fibre	2 g
Proteine / Protein	2,6 g
Sale / Salt	1,5 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 25-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 28-01-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 16-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 04-11-2019	Revisione; / Review;
N. 04 del 08-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;