

CREMA DI CARCIOFO VIOLETTO ARTICHOKES PASTE



La crema di Carciofo Violetto è una ricetta semplice e tradizionale dal gusto delicato e cremoso. Perfetto sulla bruschetta o per insaporire antipasti, torte salate e primi piatti.

Artichokes Paste is a simple and traditional recipe with a delicate and creamy taste. Perfect on bruschetta or to flavor appetizers, savory pies and first courses.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Crema di carciofo varietà Violetto con il nostro olio extra vergine di oliva monovarietale Biancolilla; / <i>Artichoke paste made with our local Violetto variety and our Biancolilla extra virgin olive oil;</i>
Ingredienti / Ingredients	Carciofi, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, origano, peperoncino piccante, prezzemolo, aceto, sale. Acidificante: acido citrico, Antiossidante: acido ascorbico; / <i>Artichokes, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, oregano, chili pepper, parsley, vinegar, salt. Acid: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Scottatura dei carciofi in acqua e aceto, quindi aggiunta dei condimenti; / <i>Half-cooking of artichoke with water and vinegar, then adding all ingredients to season;</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>	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), pistachio (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	La crema si presenta di un colore verde chiaro, con leggere note aromatiche di carciofo e prezzemolo. La consistenza è cremosa. Il sapore di carciofo è molto delicato ed equilibrato. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The artichokes paste has a light green color, with light aromatic notes of artichoke and parsley. The texture is creamy. The Artichoke flavor is very delicate and balanced. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Perfetto come antipasto o come contorno. Consigliato sulla bruschetta calda appena tostata; / <i>Perfect as starter or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta;</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>	8823
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853088230

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>	08030853088230

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	943 kJ / 229 kcal
Grassi / Fat	21,6 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	3,4 g
- di cui zuccheri / of which sugars	1,7 g
Fibre / Fibre	6 g
Proteine / Protein	2,2 g
Sale / Salt	1,2 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 17-01-2019	Emissione; / Emission;
N. 01 del 30-10-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 09-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;
N. 03 del 09-10-2020	Cambio ricetta; / Change of recipe;