

POMODORO CILIEGINO SECCO BIO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ORGANIC DRIED CHERRY TOMATO WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Il Pomodoro Ciliegino Secco Bio è una delle ricette Siciliane più famose e apprezzate al mondo. Il sapore, semplice e gustoso, è l'ideale per cominciare nel migliore dei modi un pranzo o una cena.

Organic Dried Cherry Tomato is one of the most Sicilian famous and appreciated recipe. The flavor, simple and tasty, is the ideal to start a lunch or dinner in the best way.

1. Informazioni Generali / General Information

| | |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Informazioni / Information | Pomodorini Ciliegino biologici essiccati al sole in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera biologico; / <i>Organic Sun Dried cherry tomatoes in organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil;</i> |
| Ingredienti / Ingredients | Pomodoro Ciliegino secco biologico, olio extra vergine di oliva biologico Frantoi Cutrera, sale, basilico biologico; / <i>Organic sun dried Cherry tomatoes, organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, organic basi;</i> |
| Processo di produzione / Production process | Dopo l'essiccazione al sole si procede al condimento; / <i>After the sun drying are added flavours and olive oil;</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> | Il pomodoro Ciliegino secco biologico si presenta di un colore rosso intenso, si avvertono leggere note aromatiche di tutti gli ingredienti, con predominanza del sapore di pomodoro secco e olio extra vergine di oliva, segue il sapore del basilico e dell'origano. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Organic dried Cherry tomato has a red intense color, with light aromatic notes of all ingredients and predominancy of dried tomatoes and extra virgin olive oil, then is it possible to feel basil and oregano. 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> | 8043 |
| Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i> | 8030853080432 |

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> | 08030853080432 |

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 | 1816 kJ / 390 kcal |
| Grassi / Fat | 33,8 g |
| - di cui acidi grassi saturi / of which saturates | 5,9 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 11,5 g |
| - di cui zuccheri / of which sugars | 9,2 g |
| Fibre / Fibre | 9,3 g |
| Proteine / Protein | 5,4 g |
| Sale / Salt | 8,7 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 03-04-2019 | Emissione; / Emission; |
| N. 01 del 05-11-2019 | Revisione; / Review; |
| N. 02 del 12-06-2020 | Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes; |
| N. 03 del 09-10-2020 | Cambio ricetta; / change of recipe; |